Су-шеф

12
24 ЧАСА ЗА ПЛИТОЙ
3
6
9

Чертовски четко подмечено всё, что творится на кухне. История написана явно эмоциональным человеком, которым может быть только профи своего дела. Эту книгу будет полезно прочесть не только персоналу, но и рестораторам. Автор круто объясняет, что ресторанный бизнес – это эмоциональный процесс и, только понимая это, в нем можно успешно существовать.

АЛЕКСАНДР БЕЛЬКОВИЧ,
бренд-шеф ресторанов холдинга «Ginza Project», ведущий кулинарных шоу на ТВ

МАЙКЛ ГИБНИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Проникновенная и правдивая история су-шефа одного из известных ресторанов Нью-Йорка. Описание рабочего дня без цензуры и прикрас, без накрахмаленных салфеток, льстивых улыбок и сериальных сцен, только хардкор, только правда и поварские ножи. Один день на кухне ресторана, один день, когда тебе нужно накормить 250 человек и выложиться на все 100! История от парня, который сделал карьеру от посудомойщика до шеф-повара, поработав на всех промежуточных должностях. Такое не придумаешь!

- Майкл Гибни
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○ План кухонного помещения
  - ○ Ресторанная табель о рангах
  - ○ Пролог
  - ○ Утро
  - ○ Обход
  - ○ Тонкая работа
  - ○ Коллектив
  - ○ Блюда дня
  - ○ На местах
  - ○ Перерыв
  - ○ Обслуживание
  - ○ Сообщение
  - ○ Закрытие
  - ○ В баре
  - ○ Домой
  - ○ Утро
  - ○ Словарь кухонных терминов
  - ○ Благодарности
  - ○
- notes
  - ○ 1
  - ○ 2
  - ○ 3
  - ○ 4
  - ○ 5
  - ○ 6

○ 7

Майкл Гибни
Су-шеф. 24 часа за плитой

Майкл Гибни начал свою карьеру в ресторанном бизнесе в возрасте 16 лет, а должность су-шефа получил в 22 года. Во время работы в Tavern on the Green его повысили до исполнительного су-шефа, где он заведовал рабочим коллективом из 80 человек. Он работал на кухнях таких заведений, как Morgan Hotel Group,10 Downing на Манхеттене и Governor в бруклинском DUMBO, а также многих других.

Майкл Гибни окончил Pratt Institute со степенью бакалавра по изобразительному искусству и Columbia University со степенью магистра по документальной прозе.

***

«Гни спину в угоду животу…»

В своей правдивой книге шеф-повар Майкл Гибни на примере событий одного дня раскрывает бурную кулинарную жизнь в престижном ресторане Нью-Йорка. Читателям представляется уникальная возможность проследить за молниеносной чередой действий по приготовлению блюд и понять, насколько непрост путь к лидерству и настоящему мастерству.

Книга «Су-шеф» захватывает с первых строк и невероятно живо описывает реалии ресторанного бизнеса. Завсегдатаи и участники кулинарного процесса выглядят настоящими знатоками, а перед молодыми поварами довольно честно вырисовывается картина их будущего. Самое важное – герои преданы тяжелой работе, с гордостью и достоинством несут свое бремя. Так рождаются настоящие профессионалы.

***

Чертовски четко подмечено все, что творится на кухне. История написана явно эмоциональным человеком, которым может быть только профи своего дела. Эту книгу будет полезно прочесть не только персоналу, но и рестораторам. Автор круто объясняет, что ресторанный бизнес – это эмоциональный процесс и, только понимая это, в нем можно успешно существовать.

Александр Белькович, бренд-шеф ресторанов холдинга «Ginza

Project», ведущий кулинарных шоу на ТВ

***

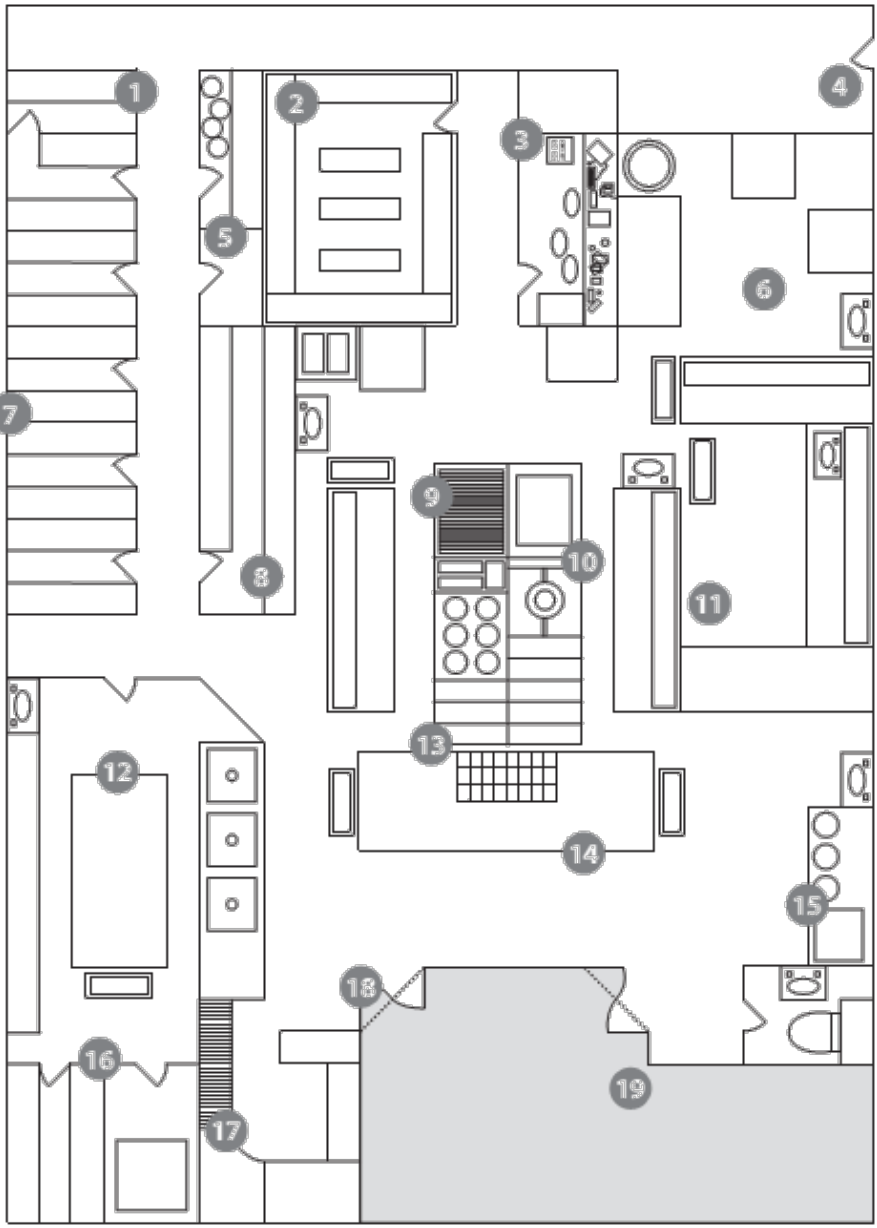
Посвящается моей семье

Федор Павлович, услышав о новом качестве Смердякова, решил немедленно, что быть ему поваром, и отдал его в ученье в Москву. В ученье он пробыл несколько лет и воротился, сильно переменившись лицом. Он вдруг как-то необычайно постарел, совсем даже несоразмерно с возрастом сморщился, пожелтел, стал походить на скопца.

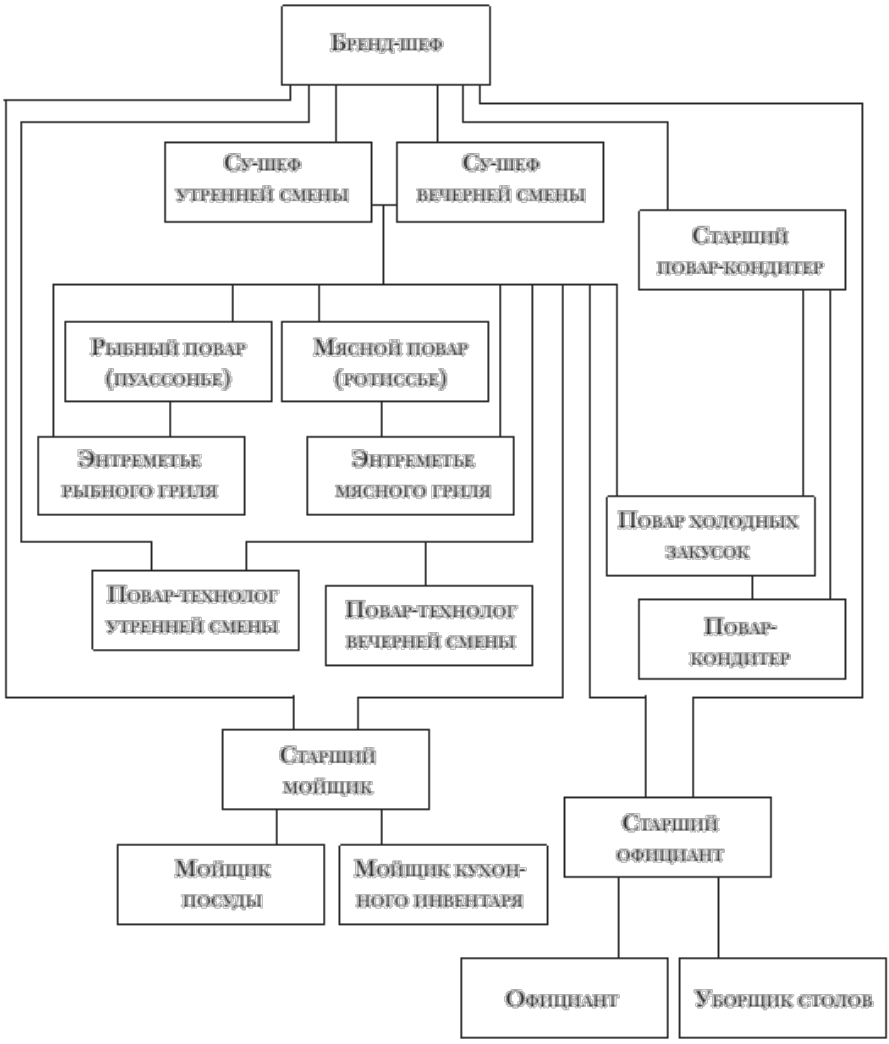
Федор Достоевский. Братья Карамазовы

План кухонного помещения

1 *Холодильная камера* 2 *Раздевалка* 3 *Офис шеф-повара* 4 *Выход на погрузочную платформу* 5 *Цех технологической обработки и камера созревания* 6 *Кондитерский цех* 7 *Кладовые* 8 *Сухогрузный склад* 9 *Отделение для приготовления мяса* 10 *Отделение для приготовления рыбы* 11 *Холодный цех* 12 *Цех предварительной обработки* 13 *Отделение для гарнира и овощей* 14 *Стол раздачи* 15 *Зона для приготовления кофе* 16 *Продуктовый склад* 17 *Мойка* 18 *Вход* 19 *Выход в обеденный зал*



Ресторанная табель о рангах



Пролог

Теплым весенним днем 2011 года я стоял в тени на углу Сорок третьей улицы, недалеко от Таймс-сквер, докуривая сигарету, перед тем как вновь подняться на двадцатый этаж здания издательства *Condé Nast*, чтобы продолжить свою работу по вырезанию журнальных статей для библиотеки редакции *The New Yorker*'s – такая временная подработка между моими сменами на кухне. Замахнувшись выбросить окурок в ливнесток, неожиданно краем глаза я заметил фигуру человека, чей массивный силуэт показался мне достаточно знакомым, чтобы взглянуть на него еще раз.

Мужчина был высокого роста, как минимум 1 м 85 см, с плохо уложенной копной кудрявых волос на голове, отчего он казался еще выше. Одетый в свободный костюм из темно-синей ткани в тонкую полоску, он стоял ко мне спиной. Покуривая сигаретку и болтая по телефону, человек оживленно жестикулировал свободной рукой, рисуя в воздухе над своей головой ореол из табачного дыма.

И хотя мне не было видно его лица, нечто особенное в его осанке я тут же узнал. Он вроде бы стоял прямо, но странно при этом сутулясь. Резкие движения его были порывистыми, но отличались взвешенной спокойной изящностью даже в такой незначительной детали, как стряхивание пепла с кончика сигареты.

Я бросил взгляд на его обувь и был поражен: обычные кеды в шахматную клетку, надетые вместе с костюмом. Ни больше ни меньше. Я определенно знал этого человека – шеф Марко Пьер Уайт.

Закурив еще одну, я остался стоять, дожидаясь окончания его телефонного разговора, чтобы поздороваться.

Я, конечно же, не знал этого человека лично, а лишь только слышал о нем. Прочитал все его книги и не мог не смотреть те давние выпуски Би-Би-Си, где шеф Марко готовит бараньи орешки по-французски и котлетки из телячьих мозгов для Альберта Рю, пока молодой Гордон Рамзи на заднем фоне потерянно бродит, пытаясь закончить свой шашлык на косточке. Также мне было известно, что в среде поваров его считали подлинно «плохим парнем», своеобразным предтечей современных рок-звезд ресторанного бизнеса. К тому же он стал первым шеф-поваром из Англии и самым молодым на то время, в тридцать три года заработавшим три мишленовские звезды. Я слышал, что ресторанное сообщество содрогнулось при его

решении оставить кулинарное искусство и в возрасте тридцати восьми лет уйти на пенсию. Но я также знал, что в течение нескольких последних лет он то и дело появлялся у плиты так или иначе – либо на телевидении, либо где-то еще. Не будучи знаком с ним в действительности, я просто не мог упустить случай представиться ему, хотя и знал, что неприлично досаждать своим кумирам.

Поначалу я столкнулся с искусно сдерживаемым раздражением, ожидающим любого, кто обращается к знаменитостям прямо на улицах Манхэттена. Допускаю, он мог подумать, что я видел его по телевизору. Но как только я дал ему понять, что мы коллеги, упомянув его книги *White Heat* и *Devil in the Kitchen*, так сильно вдохновившие меня молодого, он сменил гнев на милость, и наше общение стало более неформальным. По прошествии пяти или десяти минут мы уже беседовали о поварском деле, его достоинствах и недостатках, а также о воздействии профессии на тело и ум.

Наконец, ему надо было идти, да и мне стоило вернуться к работе. Я подытожил наш разговор вопросом, что же он чувствовал после ухода из профессии. Сделав затяжку, он театрально помедлил с ответом.

– Независимо от того, сколько ты не был в деле, – произнес он наконец, – кухня всегда манит обратно.

Мы выбросили окурки и разошлись.

Мне было шестнадцать, когда я начал работать в ресторанах. Сначала устроился посудомойщиком в один ирландский паб, владельцем которого был отец моего университетского приятеля. Не прошло и получаса моей первой смены, как на кухню ворвался администратор зала, озираясь в поисках мойщика.

– Эй, ты! – окликнул он меня. – Там в фойе паренька стошнило. Иди прибери.

Именно тогда я и решил, что стану поваром – в первую очередь для того, чтобы подобные случаи не повторялись.

Минуло более тринадцати лет, как я принял такое решение. За это время я повидал многое – большое и малое, прекрасное и ужасное. Я сделал карьеру от посудомойщика до шеф-повара и поработал во всех промежуточных должностях. Опыт, полученный мной на этом пути, был и самым отрадным, и самым горьким из тех, что только можно себе представить. То, что последует далее, есть попытка свести свой разносторонний опыт к общепонятной и доступной для чтения форме: один день из жизни такого человека, как я.

В этой книге я собрал материал, накопленный на работе в

нескольких ресторанах и в различные периоды времени. Также иногда я изменял имена людей и названия мест с целью сохранения реалистичности и выразительности слога повествования. При этом я не подразумеваю вынесение какого-либо суждения о ресторанном бизнесе в целом, а всего лишь надеюсь поделиться взглядом непосредственно изнутри, продемонстрировав все нюансы этой работы. Так что, если вам, будь вы начинающий повар либо уже маэстро, завсегдатай или соглядатай, захочется поближе познакомиться с кулинарным искусством, в вашем распоряжении будет чуть более пристальная точка зрения. Оценивать достоинства и недостатки предлагаю вам.

Ну а теперь – за работу.

Утро

Утром на кухне просто прекрасно. Поблескивает нержавеющая сталь. Все кастрюли и сковородки на своих местах и равномерно распределены по зонам. Столовые приборы рассортированы по лоткам, часть их в паровой бане, а на стеллажах по группам разложены перцемолки к перцемолкам, формочки к формочкам, и все остальное в том же порядке. Под начищенным до блеска столом раздачи все ряды полок занимают колонны отполированного белого фарфора. Полы вымыты и вытерты насухо, черные ковровые дорожки подметены, вычищены и выровнены под правильным углом. Большая часть оборудования и вытяжки, что особенно важно, выключены. Без их гула в помещении царит полное умиротворение. Жужжание холодильников, урчание расстойных камер для теста и редкое бормотание погружного термостата – это единственные звуки в столь ранний час. В стерильно чистых шкафчиках и настольных морозильниках нет ни пятнышка, ни единого остатка от их содержимого. Мусорные баки пусты. Даже крошки нигде не найти, и ничем не пахнет.

Помещение даже могло показаться заброшенным, если бы не сегодняшние техкарты, висящие на стендах каждой из зон, – наспех записанные на чековой ленте пункты повестки дня и бланки заказов, которые повара складывают вместе в конце каждой смены. Воистину это следы творившейся здесь вакханалии, бестелесные духи из центра циклона. Констатируя объем работы на сегодня, они дают четкое представление о том, что творилось вчера. А вечером здесь было жарко, так как эти списки огромны. Почерк на них яростный, резкий, будто загнанный.

Но сейчас царит абсолютный покой.

По пятницам рабочий день начинается в девять утра. Ты заходишь со служебного входа, и полоса утреннего прохладного света, льющегося с погрузочной платформы, освещает весь твой путь по коридору до кухни. Начинает прибывать доставка. Возле входа составлены в кучи ящики с продуктами, а овощи до сих пор покрыты тонким слоем почвы. От них пахнет землей. На ящиках с молоком опасным образом разложены двадцатикилограммовые мешки сахара и муки из мягких сортов пшеницы Caputo 00. Из порванной картонной коробки торчат большие куски мяса в вакуумной упаковке.

Ты высматриваешь одну конкретную коробку и находишь в ней все необходимое: сицилийские фисташки, аргановое масло,

хересный уксус Pedro Ximenez и сыр Brinata. Это как раз то, что ты заказывал у бакалейного поставщика. Хватаешь коробку, на цыпочках проскальзываешь мимо всего остального – и прямиком к себе в офис.

Офис шеф-повара – это место убежища, натуральное гнездо. Свет внутри всегда притушен. Комнатка крохотная, может, 2×3 м, но в ней никогда не бывает так же душно, как на остальной кухне. Почти всю площадь узенького столика занимают пыльный компьютер, принтер и телефон, а офисные принадлежности, пачки стикеров и заскорузлые листки счетов на оплату дополняют общую картину. Под столом уместился компактный холодильник для личных нужд только шеф-поваров, где припасены дорогостоящие и особо скоропортящиеся продукты: редкие сыры, белые трюфели, осетровая икра, закуска боттарга из икры кефали, марочное вино, газированная вода и легкие закуски. Иногда там можно найти и пиво, в таком случае где-то там же обязательно будет припрятан холодненький Gatorade или Pedialyte (средства, помогающие справиться с похмельем), чтобы изотоники всегда были под рукой. Сбоку от холодильника выдвигается универсальный ящичек, где хранятся ручки и блокноты, аптечки первой помощи, спрей от ожогов, средство от болей в суставах и мышцах, розовый висмут и дезодорант, а заодно и щедрый запас детской присыпки и мази от опрелостей, предотвращающих развитие обычного раздражения в более тяжелую форму. У края стола стоит шкафчик, доверху набитый сменным белоснежным бельем, черными брюками, фартуками, туфлями-сабо и комплектами ножей. Стены украшают высоко висящие полки с кулинарными книгами, а под ними пестрит мозаика из планшетов с прижатыми к ним инвентарными ведомостями, заказными инструкциями, банкетными схемами и стандартными операционными процедурами. На одном из планшетов, как раз с твоим именем, висит бесконечный ворох бумаг. На каждом листе перечислен список необходимых действий: что-то заказать, что-то отбраковать, людям позвонить, письма разослать, меню изучить, меню утвердить, меню написать, меню сочинить… Стараешься утром туда сразу же не заглядывать.

Как су-шеф утренней смены, первым делом ты обязан проверить, не просит ли кто из работников о замене. В ресторанах высокого класса такое случается редко. Хороший повар почти никогда не пропустит своей смены. Он берет на себя ответственность за работу и испытывает за нее гордость. Такой человек прекрасно понимает свое место в команде и любой ценой постарается не подвести своих коллег. Несмотря на больной живот или насморк, одеревенелую шею или отекшие ноги, зубную

боль, мигрень или боли в спине, отсутствие сна прошлой ночью либо ужасное похмелье, хороший повар всегда придет утром на работу. Но бывает, конечно же, всякое, так что иной раз даже самые благородные вынуждены просить о выходном. И когда такое случается, именно тебе надо найти того, кто их подменит. При условии, что во многих ресторанах количество сотрудников ограничено, эта задача становится невероятно сложной – почти что гордиев узел. Так что, если существует такая проблема, очень важно узнать о ней как можно быстрее.

При отсутствии экстренных случаев тебе выпадает удача провести утро, проводя учет в спокойной атмосфере затененного офиса. Это прекрасная возможность насладиться редчайшей умиротворенностью. Ты аппетитно причмокиваешь ломтем утреннего свежеиспеченного хлеба и проверяешь почту. Поджариваешь парочку яиц на среднем огне, обмениваясь сообщениями со своей девушкой. Выскакиваешь на погрузочную платформу покурить и ненадолго отлучаешься в магазин на углу за бутылочкой сельтерской и бумагой. Ты делаешь как можно меньше как можно дольше. Сейчас, именно в этот момент, вся кухня принадлежит тебе одному.

Рано или поздно ты обращаешь внимание на коробку из бакалеи. Она полностью находится в твоей компетенции, и более того, проверка качества продуктов – твоя прямая обязанность. Начальник четко обозначил эти вещи. Он доверяет твоему природному чутью и ждет, что ты будешь ему следовать. И все равно охватывает какое-то юношеское возбуждение, когда открываешь коробку.

Темно-зеленые сицилийские фисташки неповторимо нежные в руке и сочные во рту. Ни у каких других орехов не бывает такого насыщенного и сладкого вкуса. Ты снимаешь крышку с аргановое масла – и воздух наполняется великолепным ароматом. Несколько капель стекают по горлышку бутылки тебе на пальцы. Грех переводить такой продукт, и ты слизываешь их с руки. Вкус пряный, богатый и полный. Хересный уксус противоречит душному масляному аромату резкой вспышкой сладковатого запаха. В отличие от других уксусов этот опьяняющий нектар густой и тягучий, с множественными характеристиками вкуса.

Сыр Brinata – царский кусочек, обернутый белой бумагой с розовой ленточкой, – манит тебя. Ты аккуратно кладешь его на середину стола и начинаешь распаковывать, медленно снимая обертку, что скрывала полутвердый комок с изящными изгибами и бледной кожицей. Дотрагиваться до него пальцем было бы дикостью, и ты водишь кончиком ножа по его поверхности в

поисках нужного места. Одним быстрым движением протыкаешь кожицу и вонзаешься внутрь. Извлекаешь лезвие, опять погружаешь обратно. Подносишь треугольничек к губам, и он тает у тебя во рту. Твое нёбо опускается ниже, а по шее бегут мурашки.

«Вот это жизнь!» – думаешь ты.

После чего выкуриваешь еще одну сигарету, стоя снаружи на погрузочной платформе, и начинаешь готовиться к предстоящему дню.

Обход

Пришло время переодеваться. Ты роешься в шкафчике, пока не находишь свежевыглаженный китель со своим именем. Хорошая униформа шьется с тем расчетом, чтобы оставаться удобной на протяжении нескончаемой смены. Китель шеф-повара из плотного хлопка застегивается на пуговицы так, что охватывает всю твою фигуру и сидит словно пошитый на заказ костюм. В отличие от полимеров, используемых для пошива стандартной поварской униформы, материал для шефского кителя не раздражает кожу, и к тому же в подмышечных зонах предусмотрена вентиляция, если станет жарко. Твои черные брюки, по сравнению с традиционными вечно негнущимися штанами в клетку, изготовлены из легкой огнеупорной материи, что защитит и от брызг кипящего масла, и от языков пламени. Они надеваются, как пижама. Туфли-сабо ручной работы прилегают к твоим ступням так же хорошо, как разношенные тапочки. Они эргономично спроектированы с целью уменьшения нагрузки на суставы и позвоночник и снабжены деревянной подошвой, окаймленной специальной резиновой прокладкой для защиты от химического разъедания и луж на полу. Закончив одеваться, ты облачен теперь в жароустойчивые и подогнанные по фигуре доспехи, легкие, как перышко, и удобные, как нательное белье.

В шкафчике лежит еще и твой комплект ножей. Он свидетельствует о тебе как о поваре и как о шефе. В него входит не только весь необходимый для работы инструмент, еще его содержимое демонстрирует степень твоей преданности кулинарному искусству. Определенные изделия составляют самый базовый набор: двадцатипяти- или тридцатисантиметровый шефский нож, фруктовый и обвалочный нож. Зато иные дополнения могут информировать коллег, что ты воспринимаешь свою занятость в этой сфере чуть более серьезно: тоненькие ложечки, рогатая овощечистка, двушаговый штопор, щуп для выпечки, щипцы, ножницы, миниатюрные венчики, пинцет для рыбных костей, лопатки для рыбы, резиновые лопатки, маленькие изогнутые лопатки, терка Microplane, таймер, кухонный термометр, нож для равиоли, деревянная ложка… На многих кухнях эти приспособления обычно доступны для общего пользования, но сам факт обладания своим собственным комплектом дает понять другим, что ты не понаслышке знаком с нетривиальными техническими приемами и знаешь, что для этого надо. К тому же это означает, что, имея такой инструментарий

под рукой, ты всегда способен приготовить что-либо полноценное независимо от обстоятельств.

По одним лишь только ножам можно судить, что для тебя значит работа поваром. Тупой нож пищу только испортит, а наше предназначение – ее возвеличивать. Для такой цели необходима самая острая заточка.

Никто не изготавливает ножи лучше, чем японцы. Каждый японский нож идеально выверен для выполнения строго определенной задачи, точнее – характерного вида разреза. В этом отношении степень их точности вне конкуренции, и не сравнима ни с чем степень их остроты. Тончайшее литье, идеальный союз прочности и износостойкости. Ни один полноценный комплект не обходится без японских клинков.

На какое-то мгновение ты задумываешься о степени своей верности любимому делу, разглядывая свой же инструмент. Ты знаком с этими ножами так же хорошо, как и со своим телом. Их теплые рукоятки из слоистого пластика местами ужались, местами набухли и теперь идеально ложатся в ладонь; каждый клинок приветствует твой хват, словно знакомая подушка усталую головушку поздно вечером. Ты мог бы орудовать ими с закрытыми глазами. Их индивидуальные черты и нюансы настолько впечатались в твою мышечную память, что ты можешь вспомнить тактильные ощущения, свойственные каждому из них, даже когда они просто лежат на столе.

Двадцатидвухсантиметровый Yo-Deba массивно лежит в руке. Это самый грузный нож-костерезка для отсекания голов и суставов. Рядом с ним семнадцатисантиметровый Garasuki, треугольник из толстого металла, предназначенный для рассечения позвоночника и большой берцовой кости. Весит он тоже изрядно, но с ним легче управляться благодаря распределению веса между клинком и рукояткой. Его форма заостряется от массивного основания к юркому кончику, собирая в нем всю массу ножа. Honesuki, миниатюрная копия Garasuki, лежит рядом, одинаковый с ним по форме, но легче и проворней, идеально подходящий для искусной работы со связками и сухожилиями. Petty же более женствен. Его узенькие пятнадцать сантиметров способны нанести аккуратный надрез даже сквозь мельчайшее отверстие. Это нож для работы с мягкими внутренностями, точнее, для отделения внутренних органов от соединительной ткани. Следующим после Petty идет Gyutou или «Экскалибур»[1], как ты любишь его называть. Это лучший работяга в комплекте, готовый похвастаться своими двадцатью пятью сантиметрами всякий раз, когда требуется просто уйма заготовок. И последним лежит тонкий Sujihiki, самый изящный из

всех. С длиной почти двадцать восемь сантиметров это нож-гигант, но тем не менее самый изысканный, независимо от размера. Он не создан для грубой работы наподобие остальных, его дело – это ровная нарезка. Клинок с односторонним лезвием прекрасно служит этой цели. Пока его узкая сторона с хирургической точностью торцом входит в плоть, его выпуклая широкая часть расщепляет мясо, уменьшая поверхностное натяжение. Валятся ломтики при его прикосновении, преклоняют голову перед ним жители морские.

И вот все они лежат перед тобой, не отражая, но поглощая свет. Они не сияют, как разрекламированные новинки. Это профессиональный инструмент из чистейшей высокоуглеродистой стали, обработанной вручную. Их поверхность переливается радужным налетом, почти полностью скрывая подпись мастера. Отчего складывается впечатление, что такой износившийся набор не используется. Для тебя же все наоборот. Ты ясно видишь всю долю старания и заботы в такой дымчатой отделке. Ты оглядываешься на целое десятилетие каждодневной работы: произведенная нарезка чуть ли не поголовья фермы, целые косяки рыб, разделанные на филе, стада овец, целиком пущенные под нож, тысячи накормленных голодных ртов. Ты чувствуешь руку мастера в прекрасной манере их исполнения, ведь они верно служили тебе все это время. И будут служить еще век до тех пор, пока ты следуешь своему обязательству чистить их, удалять с них ржавчину и точить.

Стефан, су-шеф вечерней смены, должен вот-вот прийти, и вскоре после него бренд-шеф Брайан не заставит себя ждать. А ты пробыл на кухне уже час; пора начать настоящую работу. Кружка эспрессо приведет тебя в полный порядок.

И ты начинаешь свой день, приветствуя тех, кто уже приступил к своим обязанностям. На кухне в этот час совсем не людно: утренний повар-технолог, возможно, пекарь, посудомойщик или они оба, но ко всем нужно заглянуть и пожать руку. Хорошая возможность убедиться, все ли, кто должен быть, заняты чем-то полезным у себя на местах. Показаться на люди, чтобы заметить праздно шатающихся по кухне. Более того, это знак уважения. Утреннее рукопожатие – необходимое обоюдное соглашение, что вне этой работы все мы люди, а не только повара, начальники или мойщики посуды.

– Скажи мне, малый, – обращаешься ты к Кико, старшему по мойке.

– Что такое, дружище? – приподнимаясь над моечной раковиной, приветствует он тебя в ответ. Руки у него не успевают

высохнуть. Он протягивает правую поздороваться.

– А Дон Роджас пришел? – продолжаешь ты. – Он здесь?

– Да, да, там позади.

– Замечательно! А как у тебя, нормально?

– Да, сеньор. Как и всегда.

Ты продолжаешь свой путь и заходишь в малый цех предварительной обработки, иначе на производственную кухню, поприветствовать Роджелио, утреннего повара-технолога. Он в этот момент загружает двухсотлитровый котел нарубленными телячьими голяшками. У него массивные руки, загрубевшие за десятилетия работы над пароварочными котлами и огромными сковородами. Ты жмешь ему руку и уходишь.

Поприветствовав всех, пора совершать обход. Первым делом нужно осмотреть поточную линию.

Поточная линия – это ядро кухни, главная сцена, где бушуют все страсти. Здесь происходит непосредственно сам процесс приготовления пищи с последующим превращением мизанплас в блюда – раз за разом, час за часом, день за днем. Это целая секция в двадцать восемь квадратных метров, на которой сосредоточенно трудится заполночь полдюжины поваров и шеф-поваров, часто перемещаясь из угла в угол.

Непривычно обширная, рассчитанная на девяносто человек, что несвойственно ресторанам на Манхэттене, она выполнена в классическом стиле с учетом системы бригад Эскофье[2]. Нагреваемая поверхность в форме буквы Т, в центре которой изготовленная на заказ вытяжка фирмы Bonnet. Этот исполинский ряд газовых горелок 1,5 × 4,5 м похож на остров, вокруг которого на каждой станции занят отдельный повар. В дальних концах его находятся гриль и жарочная поверхность для мяса и рыбы. Среднюю часть занимают ряд мангалов, макароноварка и фритюрный шкаф. Ближний угол оснащен парой чугунных плит. На них водружены жаровня и большие кастрюли, под ними – целый строй печей и духовых шкафов.

Перпендикулярно к линии этих аппаратов расположен стол раздачи, «пассаж», образующий горизонталь буквы Т. Это, по сути дела, просто крепкий стол из нержавеющей стали с ровной поверхностью, над которой висит ряд регулируемых инфракрасных ламп, а под нею хранятся чистые фарфоровые сервизы. Раздачей он называется в силу своего предназначения – это место, где повара передают шефу уже приготовленные ингредиенты для оформления блюд, которые оттуда же забирают официанты. Мимо этого стола ничего на кухню не попадает и из кухни не выносится.

Бока у этой конструкции прикрывают низенькие холодильные

камеры, похожие все как один. В них повара хранят те или иные продукты, подготовленные для дальнейшей работы. Это и рабочая поверхность тоже, где и нарезают, и приправляют, и всячески обрабатывают ингредиенты. На сваренных металлических полках выше поставлен принтер и картотека для каждой секции наряду с другой мелкой утварью – предметами сервировки, наборами сложенных салфеток, перчатками, тряпками и все в этом роде. На кафельном полу перед холодильниками разложены черные ковровые дорожки, чтобы не поскользнуться, особенно учитывая возможные неожиданности в ночную смену.

Сразу за холодильной камерой рыбной зоны, по правую руку от центральной поточной линии, располагается холодный цех, где обитают повар, отвечающий за холодные закуски, и повар-кондитер. Состоит этот цех из двух малых и одного большого холодильника на колесиках с одним общим столом, поставленным буквой П, внутри которого свободно умещаются два человека. Основной упор здесь сделан на холодильное оборудование, причиной чему изготавливаемые там характерные блюда. Ни открытого огня, ни газа там нет. Две станции, умеренно снабженные двумя индукционными конфорками, водным термостатом и небольшой конвекционной электропечью, – ничего более.

Эти две области, горячий и холодный цеха, занимают центральное положение в ресторане, как в пространстве, так и по значению. Вокруг них вращается весь процесс. Как без кухни нет ресторана, так и без хорошей поточной линии нет кухни. Исходя из чего жизненно важно поддерживать чистоту и порядок на этих участках.

Сразу с утра по приходе Роджелио и Кико выполняют утренние рутинные обязанности. Именно они запускают все оборудование: печки, фритюрницы, жарочные панели и вытяжки. Они разносят в каждую секцию смену стерильно чистых материалов: латексные перчатки, элегантные колпаки, кулинарные щупы и дезинфицирующее средство. Также восполняют основные запасы на каждой из станций: солонки и перцемолки, пластмассовые бутылочки для уксуса и масла, а также тару под мизанплас. Во время своего обхода ты все это должен перепроверить, как и скрупулезность поваров при сдаче предыдущей смены. Удостоверяешься, все ли замороженные остатки заготовленных продуктов упакованы, правильно помечены и аккуратно сложены. Проверяешь духовки и холодильники на предмет идеальной чистоты. Пробегаешь глазами технологические карты, составленные каждым индивидуально, лишний раз обращаешь внимание на почерк.

Затем уже переходишь к оборудованию. Смотришь, чтобы в холодильниках держалась постоянная температура ниже 4 °С, исключающая распространение микробов. Везде зажигаешь запальные конфорки и проверяешь работоспособность газовых горелок. Проверяешь наличие мыла и салфеток на рукомойниках, инспектируешь работу горячего и холодного кранов и обязательно дренаж сливного отверстия на наличие засора. В завершении проверяешь, что все дверные петли, ручки, рукоятки, уплотнительные прокладки и печные трубы не покрыты жирным липким осадком и буквально все – каждый угол, каждый стол и любая поверхность – сияет чистотой, словно новое. Именно такие условия необходимы для качественного кулинарного производства.

Закончив обход центральных объектов, ты обращаешь внимание на холодильные камеры. Основные цели осмотра те же самые – чистота и порядок, но, помимо того, каждая камера требует специального внимания.

Первой на очереди стоит рыбная холодильная камера, при входе в которую тебя обдает порывом солоноватого морского воздуха. Это верный знак, что здесь все хорошо. Если бы это был иной аромат, к примеру химии либо разложения, было бы ясно, что пропал дорогостоящий продукт, ведь рыба – это настоящий деликатес среди всего, что есть на кухне. У нее самый короткий срок хранения, самый высокий ценник и нежнейший организм. Ее плоть легко повредить, и, подверженные температурным колебаниям, ее физиологические свойства разрушаются. Очень быстро появляется этот неприятный рыбный душок. Рыба становится рыхлой и выделяет слизь. И дело даже не в скорости этих превращений, а в невероятном ущербе самому кулинарному процессу. Незначительное ухудшение качества рыбного продукта напрямую влияет на его реакцию при тепловой обработке. Он теряет способность удерживать влагу, не выдерживает обжарку, комкается, мнется и разваливается на кусочки. Это может нанести ощутимый удар по бизнесу. К тому же у взыскательных посетителей принято надеяться, что рыба будет великолепна. В этом им видится возможность шеф-повара проявить свои умения либо выявить их отсутствие. Публике известен тот факт, что рыбное блюдо сложно хорошо приготовить дома. Рыба крошится, ссыхается, теряет аромат. Порой пригорает даже в посуде с тефлоновым покрытием. Люди, направляясь в ресторан, ожидают увидеть более приятную картину. Все дело в том, что рыбу готовить всегда сложно, даже профессионалам. В хорошем ресторане позиция пуассонье, рыбного повара, требует обширного

опыта и мастерства. Эта должность – одна из наиболее почитаемых в кулинарном деле, и тому есть причина: фатально допускать порчу такого деликатеса из-за элементарного несоблюдения условий хранения.

Так что есть несколько важных пунктов осмотра камерного холодильника для рыбы.

Самое важное – температурный режим. Если для хранения большинства продуктов необходимо ниже 4 ˚С, то оптимальная температура для рыбы – 1–3 ˚С.

Рыбу надо тщательно упаковать, защитить от воздействия воздуха и обложить большим количеством льда. Целая рыба хранится спинными плавниками вверх, словно в движении, с намерением верно сохранить анатомическое строение. Рыба, лежащая на боку, легко подвержена образованию кровоподтеков, перелому костей, венозному разрыву, неравномерной циркуляции воздуха и целому перечню нежелательных воздействий, что угрожает сохранности ее структуры. Что же касается разделанной рыбы, ее лучше туго обернуть в пищевую пленку, разложить кусочками на перфорированном подносе, чтобы не скапливалась влага, а сверху покрыть льдом. Любые изменения вышеупомянутых условий хранения следует выявлять и исправлять тотчас же.

Затем идет проверка непосредственно качества самого продукта. Рыба должна выглядеть не только свежей, но и пахнуть соответственно, иначе пойдет на выброс.

Последний пункт – общие санитарные условия. Полки, стены, потолок и пол – все должно быть безукоризненно чистым, без единого пятнышка.

Такой же тщательный осмотр проходят и остальные холодильные камеры. В продуктовой должен чувствоваться свежий запах фруктов и овощей, в камере молочной продукции – сыра и молока, в холодильнике с напитками должно пахнуть напитками. Хранят там главным образом пиво в бочках, запах которого с утра может показаться тошнотворным. Ну и камера под мясо должна пахнуть кровью. Везде строго меньше 4 ˚С, как и в малых холодильниках на поточной линии. Классические болезнетворные микроорганизмы – клостридия ботулизма, листерия моноцитогенная, трихинелла, кишечная палочка и сальмонелла – не выживают при такой низкой температуре.

Овощи и фрукты следует обязательно упаковать в пластиковые контейнеры. Салат аппетитно поблескивает свежим зеленым цветом, а тыква сияет золотым слитком. Каждый контейнер с информацией о своем содержимом, датой вложения и инициалами сотрудника всегда стоит на видном месте. Если

продукты не хранятся отсортированными в порядке поступления и не используются поочередно, очень важно это подметить и вовремя исправить.

В камере с молочной продукцией надо прежде всего взглянуть на срок годности. Типичная ошибка при расфасовке утренней доставки – это замещение ранее доставленных партий свежим молоком. Так, конечно же, быстрее, но не лучше. Для решения проблемы надо найти виновного и ввести его в курс дела. Можно даже отчитать. Скорее всего, он либо просто ухмыльнется, либо извинится, переложит вину на третье лицо и исправит ситуацию.

В холодильнике с напитками необходимо следить за их регулярным пополнением. Вообще-то это входит в обязанности администратора бара, но и ты смотришь за выполнением отдельных пунктов, как, например, наличие свежих фруктов и соков в баре. Вдобавок стоит проверить бутилированное пиво на признаки постороннего вмешательства. Основная недостача пива обычно списывается на кухонных работников – твою же бригаду. Пропажа пары бутылочек вовсе не критична, но стоит лишний раз удостовериться, что всё на месте.

В холодильной камере для мяса следует иметь в виду одну немаловажную деталь: курица хранится отдельно от всего на самой нижней полке. Департамент здравоохранения счел эту птицу ужасно опасным созданием, во многом благодаря тем методам производства, что внедрены на многих американских птицефабриках. Более того, мертвая курица маринуется в собственных продуктах разложения с момента смерти до самого ее использования. Это благоприятная среда для развития микроорганизмов. Продукт ее выделений, птичий жир, может перемещаться, словно ртуть. Никакой другой белок не распространяется на все вокруг так же легко, как куриный. Обязательно следите за тем, чтобы птицу никогда не клали наверх и хранили отдельно.

Параллельно ты проверяешь сохранность яиц. Целые яйца относительно безопасны. Вероятность появления микроорганизмов среди фабричных яиц равняется одному пораженному яйцу к двадцати тысячам. Но стоит только одному яйцу треснуть, оно тут же превращается в настоящую опасность, а возможность заражения стремительно растет наравне с благоприятной для развития бактерий средой. Бывает порой, что департамент здравоохранения накладывает огромные штрафы на ресторан за одно лишь разбитое яйцо. Так что тщательно осматриваешь каждый лоток.

Оставшись довольным состоянием холодильных камер, ты, не

покидая помещение, переключаешь свое внимание на выкладку утренней партии доставки. Обычно эта ответственность лежит на ночных официантах и технологах утренней смены, и они отлично знают, что и куда складировать. Но если что-нибудь неверно, гнев падет только на тебя одного, так что крайне важно еще раз проинспектировать уже выполненную работу.

Для этого тебе необходимы счета на оплату товара, хранящиеся у Роджелио. Он пометит галочкой те, что доставлены, и подтвердит, что все необходимое, кажется, на месте. Он несомненно это скажет, но ты все равно досконально просматриваешь счета еще раз. Очень часто товар, в одном месте указанный как доставленный, будет на дублирующем листе помечен как «нет в наличии» или же «нет на складе». Такое случается с экзотическими и бакалейными продуктами. Несмотря на регулярно осуществляемые заказ и поставку, странным образом их не бывает. Это может означать спецзаказ. Тот факт, что виноградная горчица и китайские артишоки числятся в списке на продажу, вовсе не означает, что данный поставщик регулярно хранит их на складе. Привычное дело таким вещам, особенно импортным, иной раз заканчиваться.

Ты всегда должен сверять счета на оплату с вчерашним списком заказов, составленным су-шефом вечерней смены, чтобы не получить ничего лишнего. Это еще один возможный феномен, о котором не ведают повара-технологи и официанты, но столь любимый некоторыми поставщиками. Торговые предложения обычно подразумевают минимальную сумму заказа, о которой компания может умолчать, чтобы гладко провести все необходимые транзакции. Но в некоторых случаях, когда твой скромный заказ меньше этой суммы, они могут незаметно добавить что-нибудь из твоих же регулярных нужд, чтобы не подставляться перед начальством. Если был замечен пересчет, ты набираешь конкретного поставщика, высказываешь ему свои чувства в подобающей форме и настаиваешь на возвращении излишков и исключении их из счета. Если тебе повезло получить все необходимое и ничего лишнего, только тогда ты ставишь на счета подтверждающую подпись и складываешь в папку с недельной документацией.

Когда основная линия уже запущена, холодильные камеры безупречны, а с доставкой все ясно до мелочей, ты совершаешь последний обход всего помещения, проверяя, весь ли сложили картон, все ли отходы собрали и вынесли, везде ли вымыли и натерли до блеска полы.

И на этой ноте утренний обход заканчивается. Время на часах – пол-одиннадцатого. Возможно, есть пара минут на перекур,

перед тем как объявится шеф.

Тонкая работа

По пути на погрузочную платформу прямо на входе тебе встречается коллега Стефан, второй су-шеф в эту смену. Он только что курил, о чем свидетельствует исходящий от его куртки запах. И не возражает присоединиться к тебе выкурить еще по одной. От него тянет виски, а усталые красные глаза явно намекают на весело проведенную ночь. Вы присаживаетесь на засаленные ящики из-под молока и треплетесь об этом.

– Брат, я так пьян, – заявляет он, выпуская из обоих ноздрей клубы дыма. – Просто в хлам!

На дворе еще утро, и вы избегаете разговоров о работе. Вместо того вы живо обсуждаете вчерашние случаи в баре и свежие сплетни о коллегах. Кулинарное сообщество – это невероятно тесная и обособленная группа лиц, между которыми после закрытия заведения случаются вольности. Стефан делится с тобой всеми курьезами вчерашнего вечера.

Вы топчете окурки и направляетесь внутрь.

Пока Стефан переодевается, ты сидишь за компьютером в тесной комнатке, вычисляя количество забронированных мест на вечер. Нечего и удивляться, что будет примерно двести человек, а то и больше. Ты знал еще с самого утра, что работы будет невпроворот. Это вечер пятницы. Такова твоя реальность.

– Да ладно, это Brinata? – восклицает Стефан, хватая головку сыра. – Очень здорово, парень.

Он отрезает себе узенький кусочек. Ты устраиваешь ему разнос в ответ.

Роджелио упорно работал с шести утра и ответственно подошел к процессу подготовки продуктов. Собрана свежая зелень, чеснок очищен, нарезаны молодые овощи. Кипят кастрюльки с бульоном, рядом жарятся куриные косточки для соуса шато-шалон. Не спеша выпаривается соус демигляс. Креветки освобождены от кожицы и прожилок. Сам он лепит сейчас тефтели. Брианна, вечерний повар-технолог, присоединится к нему после полудня и тут же должна будет приступить к томатному конфи. Техкарты, висящие на каждой из станций, перечисляют необходимый список заготовок, за которые ответственны вечерние повара. Приготовление гарнира входит в ежедневные обязанности *поваров-энтреметье*, так что картофельное пюре и луковый соус субиз будут готовы после их появления – ближе к открытию заведения. Основную работу с мясом проделывает Хулио, наш смуглый *ротиссье*, который начинает свою смену в час дня. Наименее квалифицированных

работников автоматически наделили обязанностями грузчика. На вашу со Стефаном долю выпала тонкая работа: разделывание рыбы, раскатывание теста для пасты и подготовка дежурных блюд. Придется самим решать, кто чем займется.

Еще не отошедшие от вчерашнего вечера, вы начинаете собирать по всей кухне необходимые ингредиенты и посуду. На производственной кухне находится отдельная холодильная камера, специально отведенная для общего хранения уже обработанных продуктов. Там хранятся соусы, гарниры, заправки, сваренные супы, нашинкованные овощи и все в таком роде. Без должного внимания этот продуктовый склад имеет особенность превращаться в гору остатков от мизанплас. В таком виде это место прекрасно вдохновляет на создание кулинарных шедевров и стимулирует творческий процесс. Между бочонками с чесночным маслом заткнут почти целый литр зеленого соуса Salsa Verde, за ними прячется контейнер с чечевицей; баночка перчика пекильо была открыта, наполовину использована и брошена среди консервов; поднос со шпротами, плотно замотанный пищевой пленкой, так и лежит на верхней полке. В твоей голове начинают зарождаться идеи. Имеется бесхозная порция гусиного паштета; свежая сельдь пропадет, если ею не воспользоваться; сыры Piave, Taleggio и Scamorza только пылятся в молочной камере; есть также лисички и зимние опята, не считая сыра Brinata, хересного уксуса и фисташек… Так волнительно представлять себе, с чем же будет импровизировать шеф сегодня вечером. Но пока за ним последнее слово в выборе дежурных блюд, их приготовление откладывается до его прибытия. Предполагается, что к его приходу вы должны быть чем-то заняты, так что следует перейти к выполнению оставшихся поручений: один из вас будет делать пасту, другой займется рыбой.

Стефан заявляет, что он хотел бы взять пасту на себя. «Потому что, – продолжает он, – с ней я справлюсь лучше, чем ты. У тебя какая-то каша, а не паста. Вот у меня она истинно королевская». Действительным поводом его выбора служит желание спрятаться на производственной кухне на целый день. Естественно, приготовление пасты требует немало времени, но физических усилий – куда меньше. Сам процесс размеренный и несложный. Страдающий от похмелья шеф-повар может занять себя этим до самого вечера, не показываясь на глаза шефу.

Стефан, вытянув из холодильника баночку Pedialyte, отправляется в малый цех. Ты натягиваешь нагрудник от фартука себе на голову и начинаешь подготавливать ножи.

Филетирование обычно происходит за пластиковой

створчатой дверью прохладной разделочной комнаты. В ней должны быть глубокая раковина, крепкие столы и большие самовосстанавливающиеся разделочные доски. Ленточные пилы, крюки для мяса и другое весьма эффективное оборудование незаменимо и зачастую необходимо при больших объемах работы, но наш ресторан – не мясоперерабатывающее производство, и у нас их нет. По правде говоря, у нас даже нет отдельного помещения для этих целей. Однако посетив такие места ранее, стараешься как можно точнее воссоздать обстановку.

На ровном столе из нержавеющей стали, вдали от пышущих жаром печей, ты приступаешь к оснащению рабочего пространства. Чтобы разделочная доска не скользила, ты раскатываешь под ней влажное полотенце и заботливо разглаживаешь на нем складки. По правую руку от тебя разложены стопка запасных полотенец, латексные перчатки, небольшой пинцет и наполненный водой пластмассовый контейнер для косточек. За доской составлены друг в друга пустые гастроемкости из нержавеющей стали различной глубины, куда ты будешь складировать уже разделанную на части рыбу. Вблизи стоят электронные весы, чувствительные вплоть до грамма, для проверки однотипности получаемых кусочков. По левую руку ты оставил свободное место для раскладывания рыбы на подносы, которые ты впоследствии возьмешь с собой, покидая помещение. Тут же рядом находятся рулон пищевой пленки, ведерко со льдом и ящичек для отходов.

Те ножи, что ты извлек из своего комплекта, предназначены специально для рыбы: Yo-Deba, Petty и Sujihiki. Как и любой добросовестный повар, ты заточил бы их даже еще раньше, чем пришлось бы пустить их в дело. Но ты регулярно ухаживаешь за ножами, так что несколько движений по мелкозернистому точильному камню для придания лезвию блеска будет вполне достаточно. Это очень чувственный процесс. Каждый нож послушно лежит в руках, когда ты водишь им по гладкой поверхности влажного камня. Достаточно секунды, чтобы по краю ножа пробежала узкая блестящая полоска, и вот он уже острый, как бритва. Напоследок проводишь смятой бумагой по лезвию, чтобы избавиться от каких-либо шероховатостей, а она разлетается на мелкие кусочки. Теперь ножи подобны катане, а ты готов приступать.

Первым из коробки извлекается палтус – плоская белая рыба, обитающая в водах Атлантики, неподалеку от побережья Лонг-Айленда. Его мясо перламутрового цвета очень нежное и сочное. Экземпляр весит в среднем 1 кг или 1 кг 400 г, но может достигать и 4,5 кг. Комплекцией палтус крепче, чем другая рыба

этих же размеров, и может быть приготовлен многочисленными способами. Его плоть одновременно и слоиста, и мясиста, а вкус не только гармонично участвует в смелых сочетаниях, но и превосходен сам по себе. Он многогранен и изумителен. Ты отдаешь предпочтение этой рыбе больше всех.

Позвоночник у палтуса расположен прямо посередине туловища. В отличие от округлой рыбы с двусторонним строением, имеющей левую и правую стороны, у плоской рыбы, палтуса или камбалы, можно выделить четыре отдельные части: верхнюю левую, верхнюю правую, нижнюю левую и нижнюю правую. К сожалению, строение такого рода может помочь недобросовестному повару, просто нарезавшему четыре кусочка филе, скрыть от неопытного глаза свое неумение. Однако тебе известно, что настоящий мастер своего дела, аккуратно орудуя ножом, сохранит соединение двух верхних частей с двумя нижними. Ты знаешь, как осторожно провести кончиком ножа вдоль позвоночного столба, чтобы не задеть тонкую кожную мембрану между кусочками, тем самым оставляя их цельными и получая при этом наибольший выход мягкой плоти. Ты стараешься изо всех сил, добиваясь такой точности всякий раз, когда разделываешь палтуса. Это едва ли не соревнование с самим собой. И поэтому ты всегда предпочтешь раскатыванию пасты разделывание рыбы на филе.

Твоя рабочая зона полностью оборудована, а на разделочной доске лежит первый палтус. Делаешь глубокий вдох и приступаешь к делу.

Первым же движением ты всаживаешь нож по рукоятку в плоть. Чувствуя упор кости на кончике ножа, начинаешь медленно вести вдоль позвоночника. Но именно в самый деликатный момент слышится беспардонный грохот у черного хода.

– Ну что тут у вас, пройдохи?! – гремит знакомый голос у двери.

Отводишь взгляд от разделочной доски, переводя его на своего бренд-шефа, и тут же Стефан буквально пулей прилетает из малого цеха.

– Да все то же самое, шеф, – отвечаете вы в один голос.

– У меня отличные новости! – продолжает шеф, листая что-то в своем телефоне. – В девять вечера у нас отдыхает вся верхушка, а в полдесятого еще присоединится *Times*. Народу уже двести пятьдесят человек и даже больше.

И тут нож дрогнул в твоей руке. Почти машинально ловишь на лету кусок рыбного филе, а губы начальника расплываются в широкой улыбке, достойной чеширского кота.

– Ну что, парни, готовы хорошенько выложиться, а?

Коллектив

В основном две вещи определяют характер ресторана: профиль кухни и кулинарный метод, то есть что ты готовишь и как ты это готовишь. Существуют явные различия между тем или иным заведением – с японской кухней или итальянской, будь то четырехзвездочный ресторан или же грязная забегаловка. Но есть также и другие, менее очевидные несовпадения. В частности, принципиальная схема расположения рабочего пространства везде своеобразна и уникальна. Кладовые, холодильные камеры, цех предварительной обработки и основная поточная линия занимают разные места везде, где бы ты ни был. На некоторых кухнях для всяких нужд могут быть отведены целые этажи и отдельные помещения: кондитерские цеха, банкетные линии раздачи, цеха вакуумных электропечей, разделочные помещения; на других – лишь одно помещение для всего этого. Различается также оснащение по размеру и форме. В неких местах спокойно располагается до восьмидесяти человек, а где-то можно проработать всю ночь, не покидая пятачка размером 120×120 см. На вместительных производствах используются комбинированные конвекционные печи двухъярусной загрузки, оснащенные по последнему слову компьютерной техники, для одновременного изготовления значительного количества порций. На малых предприятиях ты запросто можешь справляться со всеми заказами на одной шестиместной плитке. Какие-то рестораны гонятся только за объемом продукции, совершая массированные операции, где основную роль играет Z-отчет – итоговая дневная выручка, зафиксированная в конце смены. Другие заведения больше внимания уделяют самому кулинарному процессу и созданию особой атмосферы, легко обменивая высокий доход, покрывающий издержки, на качественное повышение опыта обслуживания. Некоторые даже умудряются сочетать оба направления, и таким заведениям, как правило, удается преуспеть.

Наш ресторанчик относится к светлой части этого списка. Выдержанный в духе американского модерна, он занимает первый этаж старинного многоквартирного дома на одной из тихих улочек Вест-Виллиджа. В обеденном зале мы обслуживаем девяносто мест и примерно с дюжину у барной стойки. У нас небольшое меню на выбор с шестью дежурными блюдами. Средний чек, куда уже включены аперитив, первое блюдо, десерт, а также напитки, не превышает семидесяти пяти долларов на человека. К тому же на неделе мы часто работаем в ночь по

полторы смены – в среднем на сто пятьдесят мест по будням и на это же удвоенное количество по выходным. С понедельника по пятницу подаем только ужин, зато в конце недели открываемся с позднего завтрака.

У нас недостаточный бюджет, чтобы считаться лучшими из лучших, но мы много вкладываем, чтобы этот момент настал. Один из трех совладельцев заведения раньше был шеф-поваром, так что огромная доля стартового капитала ушла на оснащение кухни площадью 186 квадратных метров всем необходимым. Все единицы нашего оборудования содержатся в идеальном рабочем состоянии, не лишены должного ухода и приобретены не с рук. Мы не воюем с капризными запальными горелками, забитыми трубами и обледеневшими компрессорами морозильных камер. Если перегорает лампочка, ее кто-то заменит. Если треснет плитка на стене, это тоже кто-то починит. Печи изнутри такие же чистенькие, как и до их первого использования, а полы регулярно подметают и моют. Скажу только одно: мы ведем этот бизнес с трезвой головой.

Неудивительно встретить на кухнях, подобных этой, висящие повсюду мотивационные плакаты с надписями: к примеру, «Сделай лучше!» или fi'nesse (фр. сущ. – высокое мастерство – усовершенствование и тонкость в исполнении, действии или искусстве) либо же с вдохновляющей строфой кого-нибудь из признанных кулинаров, что напоминает трудолюбивым поварам о важности сосредоточенности на деле. Прямо над входом в кухню, скрывая облицованную плиткой стену, висит растяжка, которая гласит:

ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННОСТЬ, ДИСЦИПЛИНА, УСЕРДИЕ, БЕРЕЖНОСТЬ

Под этим высказыванием колонной вышагивает группа поваров, которые выглядят весьма стереотипно – вызывающего вида татуированные мужчины с щетиной и мешками под глазами на словно вытесанных лицах, мускулистые качки с икрами танцовщицы и намозоленными руками, волосяной покров которых обгорел, только стриженые ногти блестят. Каждый, кто смотрел кулинарную передачу или читал воспоминания шеф-поваров, представлял бы себе кухонную бригаду, состоящую исключительно из людей такого сорта, в то время как за незатейливой оболочкой кроется целая вереница уникальных личностей.

Наш бренд-шеф Брайан из Бруклина в свои тридцать восемь лет имеет длинную стрижку до подбородка и пристрастие к виски

Glen Garioch. Он выше всех как минимум на 15 см. Его недоступный рост – 196 см, а мускулы его рук и ног выдают двадцатилетний стаж работы, но количество роскошной пищи за это время не способствовало укреплению его округлой фигуры.

Будучи одаренным не по годам, он бросил школу в шестнадцать и отправился в Париж. Отучившись в Le Cordon Bleu[3], он потратил четыре года на профессиональное обучение в трехзвездочных ресторанах Франции, Англии и Италии. Это был излюбленный способ, к которому часто прибегали молодые повара, – отправиться в Европу работать по восемнадцать часов в день, чтобы вернуться уже искушенными мастерами. Он был выходцем из того поколения, что выучило эту науку через окрики и затрещины от буйных шеф-поваров в обмен на свой угол, тарелку еды и стакан вина.

После возвращения в Америку он не стал терять времени, а тут же устроился секционным поваром в модный французский дом, известный своими рыбными блюдами. Ресторану было присвоено три звезды в путеводителе *Michelin* и четыре в *Times*. В двадцать три года он занял место старшего шеф-повара, правой руки начальника этого заведения, оставив толпу хмурых соперников не у дел. Европейский опыт, беглость произношения и ожесточенность, проявленная в соревновании за место, немало ему в этом поспособствовали. Не переживать о людях, принесенных в жертву карьере, помогла врожденная ненависть к роду человеческому. С тех самых пор он так и не оглядывался, будучи занятым управлением рядом своих заведений, как помпезных домов в престижных районах, так и кабачков в Вильямсбурге. Вдобавок он объездил всю страну, консультируя своих клиентов по любому поводу – от запуска ресторана до промышленного изготовления горчицы.

Конечно, логично задаться вопросом, что он с таким количеством заслуг забыл в этом ресторане средней руки на окраине Вест-Виллиджа, который за счастье считает поднять пару миллионов в год, когда он один легко мог бы зарабатывать шестизначные суммы, занимая невысокую должность корпоративного консультанта или же на телевидении. Здесь ему приходится работать семьдесят пять часов в неделю за восемь кусков, имея дело с постоянными ограничениями бюджета, совсем юными официантами и раздражающей якобы богемной критикой, что не обходит ни один известный ресторан такого класса. Для любого дальновидного старшего или младшего повара данные вещи создают условия для развития, словно мелкие препятствия на пути к вершине кулинарного бизнеса. Мы постоянно мечтаем о вместительных помещениях и новом

оборудовании, представляя, насколько свободней будет на наших будущих кухнях. Мы всего лишь ухмыляемся и несем свой крест с верой в светлое будущее. Но только не Брайан, чье внушительное резюме затмит любое из наших, и кто до сих пор готов идти против обстоятельств. И все свидетельствует о том, что это его осознанный выбор.

Можно предположить, что занимаемая должность заставила его осознать, что не величина суммы, выложенной за обслуживание, удовлетворит его потребности. В сети ресторанов его пища принадлежала бы компании. Даже просто введение блюда в меню такого заведения значит преодоление огромных сложностей. Дегустация управляющим службы питания, затем начальником производства, потом членом директората ресторанной сети – все это просто высшая форма бюрократии. К моменту появления новой позиции в меню блюда обесцениваются, теряя свежесть и актуальность. Они, можно сказать, выдыхаются. Таким образом, стоит заключить, что Брайан предпочел следовать своему собственному видению кулинарного искусства и ежедневно претворять его в жизнь.

Быть может, все дело в том, что он не просто шеф, а именно шеф-повар, который лично участвует в процессе. Иными словами, он находится среди нас, потому что искренне желает быть здесь, объятый пламенем и жаром от плиты. Он зачарован самим кулинарным процессом, тем теплом, что исходит от печей, и объемом влаги, выпаривающейся за целый день работы. Ему нравится быть в курсе всего происходящего на кухне и следить за всем. И он прекрасно осведомлен, что в этом месте, в отличие от сетевых ресторанов, где столько времени теряется в офисе за анализом счетов и продуктовых цен, он имеет возможность сам стоять у плиты.

Или, вероятно, причина в другом. В конце концов, он уже стар для этой должности бренд-шефа и потихоньку выгорает. А если это его единственный выбор? С ресторанами порой такое случается, что через десятилетие бизнес сходит на нет. Десять лет в этом деле равняются двум дюжинам в любом другом. Кто-то может всю жизнь готовить достойные блюда, ведь врожденное чутье никогда не покидает шеф-повара, но так или иначе публика со временем меняет привычки. Люди желают кого-нибудь продвинутого, а не старичков из прошлой эпохи. С каждым годом все труднее и труднее оставаться в первых рядах. Допустим, шеф бросает ресторан, садится на корабль. Ну а дальше-то что? Его скудного дохода на пенсию не хватит, так что приходится идти работать дальше. Он умеет только готовить, почему и остается в бизнесе. Но его имя больше не привлекает любителей

современности, и он опускается до заведений разрядом ниже – траттории, бистро, разные забегаловки, – где он может творить и готовить без того огромного давления, присущего дорогим домам. В какой-то момент он выходит на пенсию и доживает свой век в собственном небольшом домике.

Совершенно невозможно сказать, что из этого относится к Брайану. Он все так же полон энтузиазма в приготовлении пищи и действительно это дело любит. Он полон энергии и творческого запала. Но седой волос в его хвостике, покрасневшая кожа и отвлеченный взгляд при расставании говорят об обратном. Как и большинство людей в подобной должности, его с ходу не понять.

Какая бы причина за этим не стояла, сейчас он здесь, и здесь он – шеф. В его присутствии на кухне, при полном параде, неловко обращаться к нему как-то иначе. Он не Брайан среди кухонных работников и не Брай, не мужик, не парень и не кореш – только шеф. Он, словно путеводная звезда, эталон для подражания. Он пользуется уважением и излучает авторитет. Его пальто всегда с иголочки, брюки выглажены, а волосы убраны в аккуратный хвостик. Он опытнее любого на этой кухне, знает про пищу больше всех и любому даст фору в кулинарном мастерстве. Он – лучший мясник и лучший пекарь. Он – шериф, вождь и маэстро в одном лице. Он режиссирует. Он дирижирует. Делает сложные вещи простыми. Его мастерство безгранично.

А вот что представлял бы из себя великий лидер без своего помощника? Относительно субординации на кухне у каждого шефа есть свой су-шеф, что на французском значит «под шефом». Это своего рода лейтенант, исполнитель шефских пожеланий. Хорошо ли это или плохо, но он проводит подле главнокомандующего семьдесят два часа в неделю, а то и больше, верный своему Юлию Цезарю Марк Антоний. Такое преданное служение со временем превращается в длительную и глубокую связь. Шеф всегда присматривает за своим су-шефом и держит того под опекой. Направляет, заботится и ухаживает даже вне стен ресторана. Пока все другие остаются подмастерьями на кухне, су-шеф находится в ученичестве напрямую у шефа. Ему не надо учиться готовить или поднимать ресторан с нуля, ведь предполагается, что он с этим знаком. Вместо этого он работает вместе с шефом над развитием лидерских качеств, инициативности и естественной живости – тонкими составляющими их профессии. Он учится быть не просто поваром, а самим шефом. Именно в этот момент своей карьеры до статуса шефа ему невероятно далеко.

Место су-шефа не для слабых. Требуется обладать особым

нравом, который есть не у каждого. Это означает не только огромное количество физического труда по двенадцать или пятнадцать часов в день, шесть-семь дней в неделю, но также и двойственность взглядов. Такое переходное состояние от повара к шефу, когда ощущение своего влияния сдерживается необходимостью проявлять уступчивость, не может переживаться легко, особенно бывалыми су-шефами. Чувство благодарности и гордость за свое назначение не лишены капли горечи, когда к ощущению силы примешивается страх. Если говорить начистоту, то именно ты хочешь быть шефом. Только свое имя ты хочешь видеть в заголовке меню. Ты смертельно устал от всей этой черной работы, прозябая в неизвестности. Но все так же где-то глубоко внутри ты сомневаешься в своей готовности нести полную ответственность за высокие полномочия и принять порицание наравне с поощрением. Это изобилующее неоднозначностью служебное положение. Под конец дня еле-еле балансируешь на знакомой точке опоры, не в силах решить, хватит ли необходимых качеств, чтобы стать мастером.

На нашей кухне, как и на многих других, трудятся два су-шефа: ты и Стефан. Присутствие двух человек на одной должности может кому-то показаться опасным, ведь это плодороднейшая почва для соперничества – кто кого перещеголяет, к примеру, и будет единственно верной правой рукой. Но на этом должностном уровне нет места для соперничества. Вы оба представляете верхний эшелон и должны работать слаженно не только друг с другом, но и с бренд-шефом, как настоящее высшее командование. Ваша связь в группе жизненно важна для гладкой работы ресторана, ведь разногласия между вами могут все разрушить: все рецепты будут перековерканы, повара станут всё готовить по-своему, слаженность всего коллектива исчезнет, а ресторан в конечном итоге пойдет с молотка. Так что вы изо всех сил стараетесь хранить свой соревновательный дух где-то глубоко в тайниках личной жизни.

Каждый из вас выполняет для шефа свою строго определенную функцию. Подобно ножам в наборе, он отобрал вас лично по индивидуальным личностным характеристикам, что послужат его конкретным целям. Вы необходимы для довершения всей картины своим особым участием.

На самом примитивном уровне ты открываешь смену, а Стефан закрывает. Ты приходишь раньше всех, а Стефан задерживается вечером. Это означает, что шеф доверяет твоей способности рано вставать, чтобы подготовить все необходимое для вечернего обслуживания. Он вверяет тебе скрупулезную

обязанность приемки и приобретения товара, инвентарный контроль и организацию коллектива. Он надеется на тебя, как на человека, зажигающего свет. Твое существование позволяет ему спокойно завтракать дома без опасения, что нечто безотлагательное требует его присутствия на работе. Он уверен, что ты на месте, а у него есть время спокойно собраться, так как предполагается, что ты держишь все под контролем.

Другой повод именно тебе начинать смену заключается в страсти к творчеству, а именно в твоих гастрономических интересах. Данная обязанность позволяет иметь дело с уникальными и редкими продуктами. Осуществляя утренний учет и закупку товара, ты лишь один осведомлен, что лежит на складах и как со всем этим стоит поступать. Обычно, когда шеф на месте, он задерживает тебя в офисе поразмышлять о том, что бы предпринять для улучшения качества обслуживания. Сообща вы проводите мозговой штурм, философствуете и разыскиваете новые кулинарные возможности.

Последняя и, видимо, главная причина исключительно административного характера. Тебе, у которого больше свободного времени днем и неоспоримая точность в деталях, доверены платежная ведомость и рабочее расписание. Это не только знакомит тебя с логистикой работы целого заведения, но и налаживает тесные отношения с коллективом. Ты устанавливаешь расписание, решаешь спорные вопросы и выслушиваешь просьбы. Несешь прямую ответственность за заработную плату и выслушиваешь жалобы. Если людям требуется оплата за внеурочную смену либо аванс на оплату жилья, то они идут к тебе. В твоих руках ключи от их жизнедеятельности.

Стефан занимает прямо противоположную позицию. Он – боец и приверженец строгой дисциплины. Его вытесали почти по золотому стандарту сегодняшней элитарной кухни: будь жестким или не будь вообще.

К своим шестнадцати годам увлеченный Стефан, родом из Вирджинии, сделал себе имя на выступлениях в местном Гайд Парке. Как не было иной профессии, в которой он хотел бы преуспеть, кроме поварской, так и не существовало лучшего для этого места, кроме Американского кулинарного института. Только подошла к концу производственная практика, его имя тут же услышали в элитарных домах, и с тех пор оно не переставало звучать. На этом деле он собаку съел, поработав во всех лучших ресторанах города, и продолжает проявлять невероятную настойчивость, интересуясь только трехзвездочными заведениями. Он все время держит руку на пульсе, будучи в курсе, кто и что открывает. Всегда в поиске свежих популярных

местечек, а значит, и крупного шанса. И он его не упустит, если это покажется выигрышным для карьеры. Стефан, словно солдат удачи, приспособленец, чей каждый выигрыш достигался натиском и твердостью воли.

Его тяга к изящной кулинарии делает из него страшного педанта. Условия, в которых ему вольготно, отличаются крайней требовательностью. Он строг к себе и людям вокруг в вопросах высочайшего стандарта поведения, повсеместное поддержание которого шеф доверил ему. Хоть он и выглядит расхлябанно, постоянно помят и страдает от похмелья, возле плиты он становится неспособным на аляповатые действия и просто творит чудеса. Настоящий туз в колоде, он вообще не знает, как скрыть свою неприязнь к дилетантскому отношению. Всякий раз, когда кто-нибудь ошибается, Стефан первым громко и грубо заявляет об этом во всеуслышание. Он тот еще костолом, такой, что многие повара избегают с ним встречи.

Далее за позицией су-шефа следуют старшие повара. Это серьезные игроки, не реагирующие на открытую враждебность вечернего су-шефа. Эти люди, *ротиссье* и *пуассонье*, жарят мясо на верной температуре и знают, как обращаться с рыбой правильно. Зачастую это сливки поварского сообщества, прекрасно осведомленные о своей приближенности к управленческому звену. Таким образом, их обязанности требуют наивысшего мастерства, истинной преданности делу, а также опытности. Так сложилось, что это люди старшего поколения, более утонченные, но могучие повара с сильным голосом и должным чувством собственной значимости.

Наш *ротиссье* Хулио, бегло говорящий на английском сорокалетний доминиканец, ни от кого дерзости терпеть не станет. Вот о ком не стоит переживать. Он сам способен со всем справиться, а его блюда всегда на нужном огне. С ним можно быть уверенным в каждой позиции меню, ведь он знает толк в работе. Он держит себя с хладнокровием и гордостью, что в совокупности с его исключительными умениями в обращении с мясом может послужить отличной рекомендацией для следующего карьерного продвижения, решись он на такой шаг.

Но Хулио не из тех поваров, кто променял бы свою работу у плиты на более прочное служебное положение. Всю свою жизнь он исполнял эти обязанности исключительно ради заработка, так что для него это просто ремесло, означающее занятость, а не поиск пути. Его главный приоритет явно не здесь. Хулио женат, у него есть дети и дом. Выглядит человеком, который живет полноценной жизнью во внешнем мире и вполне доволен. А

золотое обручальное кольцо служит постоянным напоминанием об этом.

Раффи, наш *пуассонье*, в чем-то с ним схож. Подобно Хулио, он творит невероятные вещи. Родом из Страны Басков, он, как и шеф, делал свои первые шаги в Европе, в основном в Испании и Франции. Ему не привыкать к многочасовым сменам и завышенным ожиданиям. Превзойти его навык обращения с рыбой может только сам шеф, а его обширные познания в старомодных приемчиках – к примеру, нарезать желобки в теле гриба – вызывают зависть.

Но зато в отличие от Хулио Раффи полностью отдается идее карьерного роста. Это бойкий молодой человек двадцати с чем-то лет, действительно желающий преуспеть на этом пути. Он просто жаждет быть шеф-поваром и, судя только по его способностям, смог бы. К своим годам он должен был бы уже занять место су-шефа, однако так и топчется у рыбного гриля. Вся проблема в его отношении к работе. Случалось, что он оставлял в конце смены ужасный бардак на месте. Время от времени опаздывает, бывает, сильно раздражается при обилии заказов и, возможно, чересчур часто прикладывается к алкоголю после работы. Проще говоря, еще юнец. И пока Раффи надеется когда-нибудь стать шефом, ему стоило бы поработать над собой, если он серьезен в своих намерениях.

Вслед за старшими поварами следует команда из младших, которые менее защищены от насмешливой критики Стефана. Повара этой группы, *энтреметье*, занимаются гарнирами, салатами и супами. На них лежит ответственность за так называемое промежуточное наполнение. Это дело не из легких, ведь именно энтреметье отвечает за большинство составляющих того или иного блюда. Энтреметье Хулио или Раффи подготавливают от двух до двенадцати гарниров для каждого стейка и куска рыбы. Это овощи, мучные изделия, соусы и салаты. В общем, вся небелковая пища, которую необходимо тушить, вялить, варить на пару, замешивать, жарить на открытом огне, укладывать, встряхивать, чистить, прессовать, натирать на терке, заправлять, просаливать и, конечно же, приправлять до того, как она окажется перед шефом.

Это может обернуться совершенно непростой задачей в ресторане, где все готовится на заказ. Один повар-энтреметье вынужден обслуживать в среднем примерно пятнадцать или двадцать блюд одновременно. Только самые упертые повара могут справляться с таким объемом работы. Они, как правило, молоды и горячи, а их двухлетний стаж еще ничего не значит.

Два парня, Уоррен и Винни, выполняют у нас обязанности

энтреметье.

Со стороны рыбного гриля ассистирует Уоррен – курчавый блондин, разменявший третий десяток. Он пошел в кулинары после неудачной попытки карьеры в другой области. Изучал этимологию в Корнелльском университете и даже работал по профессии, но что-то пошло не так. Тем не менее с момента своего первого появления Уоррен проявил невероятную долю старания. Ему на самом деле здесь нравится, и он старается изо всех сил. У Уоррена всегда безупречно чистое рабочее пространство. Он трудоголик, стремится впечатлять, но терпеть не может промахи. Остальные работники зовут его Хуан, или же шеф Хуан, дон Хуан, Хуанита, Хуан Габриель и все в таком духе. Повара незнакомы с именем «Уоррен», а Кику и вовсе послышалось «Хуан». Это недоразумение давным-давно забыли, но все, не только повара, так и продолжают звать его не по имени. Это, конечно, просто безобидное подшучивание, но уже изрядно доставшее Уоррена.

Второй энтреметье, Винни или Виндог, занимает противоположную сторону поточной линии – ту, что целиком посвящена работе с мясом. Здоровенный детина с накачанными ручищами и скверным характером, он не стал бы сносить насмешки подобно Уоррену. Его поведение отличается торопливым и дерганым нетерпением, на шее татуировка, на лице пирсинг, а еще раньше он носил ирокез. Таких неформальных личностей редко можно встретить на работе в приличном аккредитованном ресторане, но и ему самому нет острой необходимости быть здесь. Вряд ли он надеется, что работа поваром набьет ему карманы или вдохновит на свершения, так как готов зарабатывать на кусок хлеба чем угодно. По всей видимости, кулинарное ремесло для него чуть предпочтительнее работы на стройке или тем же уборщиком. Где-то год назад, когда шеф помог ему перейти к нам с какой-то незначительной работенки в Алфабетсити, Виндог не упустил такую возможность. Сложись все иначе, клал бы он шпатлевку где-нибудь в Чайна-тауне или устанавливал дренаж в Бушвике. Под вопросом даже тот факт, что его действительно зовут Винни.

Но, как ни странно, у него есть одно очень распространенное несоответствие. Под этим грозным видом прячется смышленый, интересующийся и предприимчивый молодой человек, возможно, даже имеющий призвание для работы на кухне. Он шутя справляется с тяжелой работой и не стесняется задавать вопросы до тех пор, пока ему не станет ясно все. Он может заявиться неряхой, но к проделанной им работе не придраться. Он хоть и выглядит подозрительно, но точность его руки бесподобна.

Несомненно, что своими раскрытыми талантами Винни полностью обязан шефу и его контролю, но неоспорима толерантность как коллектива, так и его собственная, позволившая ему прижиться в этих условиях.

Званием пониже, за энтреметье следует повар холодных закусок по имени Каталина. Этот человек занят изготовлением салатов и холодных закусок перед основным блюдом. В большинстве случаев это начинающий повар, работающий вдали от эпицентра событий, в холодном цехе, где он изготавливает такие небольшие холодные блюда, как порционные закуски, салаты и отдельно закуски к аперитиву, реже десерты. Повара горячего цеха превосходят его, но зато он считается стоящим выше повара-технолога. Каталина тоже снабжает поточную линию, в связи с чем гордится и пытается проявлять старшинство в мужской иерархии.

Немолодая индианка ростом 157 см с золотыми зубами и браслетами на руках, Каталина обладает той уникальной волевой решимостью, которой славятся мексиканские женщины. Она будто наша предводительница, и с рвением исполняет материнские обязанности. Каталина может вернуться после своего выходного с тарелкой тортилий, целой головкой сыра Queso Fresco и пакетом физалиса, чтобы приготовить на всю команду «трубочки» в зеленом соусе по-мексикански. Когда кто-нибудь обожжется или порежется, она первая хватается за томаты и молотый перец, чтобы остановить кровотечение, продезинфицировать рану и успокоить боль. В такой маловероятной ситуации, как появление мыши на кухне, она будет действовать незамедлительно: сначала изловит ее голыми руками, посадит в затягивающийся мешок, приложится им об землю несколько раз, а затем вышвырнет в мусорный контейнер за погрузочной платформой.

Образно говоря, Каталина приходится супругой утреннему повару-технологу Роджелио, теткой Брианне, технологу вечерней смены, и матерью старшему по мойке Кико. Все вчетвером они организуют прекрасное маленькое семейство, которое вкладывает изрядное количество сил в бесперебойную работу заведения.

Еще одной ключевой фигурой для нашей кухни остается Роджелио, или Дон Роджас, как мы привыкли его величать. Помимо своих прямых обязанностей – получения и расфасовки свежего товара – он несет ответственность за огромную долю нашего производства. Дон Роджас ежедневно заботится о наличии нашинкованного чеснока, почищенных овощей и свежей зелени к приходу поваров, но главной для него остается все же деятельность помасштабнее. Он занимается маринованием и

консервированием продуктов, варит все бульоны и соусные основы и, что самое главное, отвечает за работу вакуумных электропечей. Роджелио выполняет непосредственно вакуумную упаковку продукции и ведет журнал пригодности товара, курирует процессы компрессии[4] и диффундирования[5], а также все, что связано с тушением и томлением. Без его участия не иметь нам столь много качественных вакуумных заготовок. Достаточно подытожить, что наш кулинарный стиль полностью зависит от рабочего метода, внедряемого Роджелио.

Вечерний повар-технолог Брианна также вносит свой важный вклад для кухни. Она начинает работу с полудня и поддерживает нас до самой поздней ночи. Ее профиль – порционное изготовление чесночного соуса айоли, соффритто, винегрета и таких видов гарниров, какие необходимо производить каждые пару дней. Этому она посвящает большую часть своего времени. Брианну влечет исследовательский дух в работе с рецептами, их улучшение. Она поставила себе такую основную цель. Линия поведения явно указывает на то, что ее тоже не обошло стороной честолюбие в вопросах карьеры. Она неутомимая, пунктуальная, даже чересчур, целеустремленная, ретивая и любознательная, никогда никому не откажет в помощи, и это еще не все ее достоинства. Такая альтруистическая рабочая этика приходится как раз кстати в ночи аншлага, когда необходимо восполнять на ходу столь необходимый мизанплас параллельно с оформлением блюд. Как ассистент подготовительной обработки она просто чудо и всегда подставит плечо.

Не стоить забывать о Кико, нашем старшем мойщике посуды. Он никогда не показывает утомления, хотя это не редкость – упорная преданность монотонному и тяжелому труду, этакий трудовой голод – среди людей, работающих посудомойщиками. Кико не только сутками может намывать посуду, еще и объединяя свои смены, но к тому же никогда не откажется от внеурочных часов. Что в итоге позволяет его заработной плате оставаться весьма достойной, а та в свою очередь позволяет Кико относиться к коллективу с должным уважением, помимо Раффи, чье безразличное высокомерие по отношению к команде мойщиков, кажется, лично задевает старшего из них. Он также выступает действующим послом от лица еще одной группы работников, куда входят ночной официант и мойщики вечерней смены и выходного дня, которых редко видно, а слышно и того реже.

Также есть работники вне этой основной группы, кто появляется лишь периодически. У нас существует работающий на полставки кондитерский отдел, который состоит из старшего

кондитера, выполняющего обязанности консультанта, и пекаря. Они приходят рано утром по понедельникам и четвергам, чтобы замесить тесто, наделать пончиков и сварить сироп для десертного меню. Помимо этого, мы проводим регулярный курс стажировки для выпускников школы ресторанного бизнеса, которые в течение нескольких дней знакомятся с нашим особым кулинарным стилем. Еще у нас трудится тройка официантов под начальством старшего, чьи обязанности выполняет бенгалец Хуссейн.

Официант совершенно незаслуженно недооценен в качестве связующего звена обслуживающей линии. Эти люди доставляют блюда в обеденный зал и возвращаются с пустыми тарелками. Они же накрывают и сервируют столы, а затем убирают. Разносят чистую стеклянную посуду, зажигают свечи, восполняют запасы питьевой воды и расставляют соусники с кетчупом. Когда компания покидает стол, они незамедлительно готовят его для следующего гостя. Иными словами, официанты незаметным образом поддерживают все изящества ресторанного обслуживания, столь ожидаемые публикой. И в то время, как бармены, управляющие и метрдотель, служащие лицом заведения, принимают заказы, заполняют опросы, подсказывают и советуют гостям, официанты так и остаются в тени, выполняя свою работу.

Самой важной функцией, которую исполняет официант, является информативная, так что для кухонного персонала он – осведомитель. Это наши глаза и уши в обеденном зале, которые сигнализируют о поспешности одних столиков и неторопливости других. Они оповещают о загруженности разносчиков и разных отделов, что в перспективе означает длинный оплаченный счет. Они указывают нам на прибытие важных посетителей и напоминают, что у них за столик. Они благоразумно предупреждают нас заранее о наплыве публики, чтобы не прогадать с аперитивом, и ее оттоку, чтобы нам сворачиваться. И в отличие от статичного персонала обеденного зала, который увлекается заигрыванием с клиентом, всегда ставят себе в обязанность найти время сообщить нам о реакции клиента на то или иное блюдо. Именно по этой причине, хоть технически они и обслуживающий персонал, мы относимся к ним, как к членам нашей кухонной бригады, что для них только в радость. Они находятся большую часть времени с нами вдали от света центральных прожекторов, так что мы с ними единое целое.

А если эти люди вдруг начнут отлынивать от работы, все может обернуться очень печально. Процесс обслуживания – это

карусель, готовая сорваться со стоек в любой момент. Задача шефа – не дать этому случиться, поддерживая соединение движущихся частей, а вместе с тем и командный дух, и сохраняя курс прямо. Сковородки и кастрюли будут греметь несмолкающим звоном, как того и требует кулинарная среда, но когда все обставлено искусно и гладко, некая гармония чувствуется в этих звуках, так что вы перестаете их замечать.

Блюда дня

Среди условий, которые могут помешать гармоничной работе кухни, гнев, вероятно, наиболее опасен и встречается в различных видах. К примеру, ошибки в обслуживании гостей, несомненно, повлекут за собой молниеносные угрозы. Если разбил тарелку – обзовут идиотом, замешкался у стола раздачи – будешь черепахой, а пережаришь стейк – заклеймят сапожных дел мастером. Особенно интенсивный ритм обслуживания может только усугубить ситуацию. Когда обеденный зал полон или присутствует известный критик, то ставки высоки, и все из кожи вон лезут, чтобы обслуживание было на высоком уровне. В эти моменты допущенная тобой ошибка может повлечь за собой критическую ситуацию для другого, страсти невероятно раскалятся. Шеф может запустить в тебя тарелкой или выкинуть весь твой мизанплас в мусорный бак. Он может вытащить тебя за загривок из-за плиты и вышвырнуть на улицу. Любой повар в приступе ярости может нечаянно обжечь тебя раскаленной сковородой, а посудомойщик – пригрозить тебе смертью. Когда все на пределе, каждый держит другого за горло.

Но гнев, вызванный суматохой при обилии заказов, длится недолго. Виной тому ажиотаж, так что он забывается еще до последнего посетителя. Другое дело – гнев, возникший еще до начала работы, который похож на процесс медленного закипания. Это отравленное зерно всюду распространяет свои ростки и душит тебя до самого утра.

Если тебя разозлили еще до первого заказа, во время утреннего обхода или же в полуденные часы, появляется такое чувство, будто внутри тебя зажегся костерок. За что бы ты ни взялся, все будет делаться в нервной спешке, и вскоре ты уже раздражаешься по самым незначительным вещам. Ударишься головой в холодильной камере и клянешь овощи на чем свет стоит. Соскользнула овощечистка – и вот уже целая репа летит в отходы.

Очень легко поверить, что весь мир ополчился против тебя, когда раздраженно пытаешься справиться с кучей дел. Что более критично в такой ситуации, так это в гневе пытаться руководить процессом, что, несомненно, влечет за собой последствия посерьезнее. Горящий газ и стальные лезвия терпеть не станут. Если позволить этому состоянию себя отвлечь, можно глубоко порезаться или больно обжечься. А в среде профессионалов ожоги и порезы совершенно не приветствуются. Хуже может быть только необходимость медицинской помощи. Будет считаться

непростительным оскорблением покинуть своих коллег из-за потери выдержки и в результате – содранной кожи с пальца.

А вот если ты сам кого-нибудь с утра разозлишь, это может оказаться роковым, особенно если это был своенравный шеф. Ты не только рискуешь нарушить взаимопонимание между поварами, но и пробудить в своем шефе тирана, что ведет к росту общего напряжения другого характера. Не столь явная, как ярость, упрямая пульсирующая тревога, которая беспокоит, как при скованности шейных мышц, когда боишься не туда повернуть голову. Странным образом начинаешь чувствовать местонахождение шефа относительно своего, пребывая в постоянном ожидании, что он выскочит из-за любого угла и застанет тебя за неверным действием. Начинаешь сомневаться в уровне своих умений и подозревать других, что они сомневаются тоже. Чем больше об этом думать, тем хуже. Техкарта напоминает теперь минное поле без права на ошибку, и чем серьезнее ты относишься к заказу, тем дольше его выполнять, а ближе к раздаче времени все меньше, стресса больше, что в итоге приводит к ухудшению качества. Такое вот безостановочное движение назад.

А вот шеф теперь зол по-настоящему. В долю секунды его оживленно-общительное настроение сменилось на агрессивно-сварливое, стоило ему только обнаружить распечатанные тобой пробники раскиданными повсюду. Нет ничего страшного в том, что ты их открыл, но то, что так их и оставил, взбесило его. Впрочем, он не в самом плохом настроении, что ты знаешь, но не рад точно. Что-то изменилось в его подаче, и ты чувствуешь, будто в помещение ввалился слон.

А может, он слегка переигрывает? В конце концов, эти пробники раздаются бесплатно, и конкретно для дела не важно, как ты их будешь хранить, а тем более для сегодняшней вечерней смены. Но так или иначе в его понимании такое действие выглядит пренебрежением к работе. Это одновременно и подрыв оказанного тебе доверия, и его разочарование от пустых ожиданий. Тот факт, что ты не позаботился, бросает тень не только на твою личность, но и на шефа, так как он на тебя надеялся. Ты посеял это семя и провоцируешь его реакцию быть аналогичной в менее значительных вещах, но ведь речь и так идет всего лишь о головке сыра и упаковке фисташек, которые даже не ты оставил. И все же убрать их надо было именно тебе.

Об этом ты думаешь, разделывая рыбу на филе, а руки работают, словно сами по себе, отрезая и взвешивая, упаковывая и укладывая кусочек за кусочком. Но мыслями ты где-то в другом

месте и пытаешься предугадать настроение шефа. Это стоит сделать в первую очередь, если хочешь знать, чего ожидать от сегодняшней ночи. Весь рабочий процесс держится на вашей взаимосвязи.

Он что-то пробурчал и даже не спросил, что следует отбраковать. И не усадил тебя делиться идеями о новинках, а тем более просто поболтать. Он отрешен и собран, обдумывая у себя в голове неизвестно что. Кажется, он в таком состоянии уже много часов. Размеренно повторяющийся процесс филетирования всегда влияет на твое восприятие времени, так что его не было здесь чуть меньше часа. Еще даже не полдень, а он уже раздает задания.

«Ну что же, красавец-мужчина, – обращается он к тебе, протягивая распечатанный лист. – Пора приступать. Паштет я весь беру на себя, ты займись удильщиком, а потом видно будет. Тебе объяснять ничего не нужно, ты знаешь, как надо, но не валяй дурака! Сначала у меня спроси, если что непонятно. Семь раз отмерь, один раз отрежь. Договорились?»

И, похлопывая тебя по плечу, он уходит. У него воодушевляющий тон, приглашающий обратно под крылышко, так что ты, широко улыбаясь, смотришь на заявленные в меню блюда дня:

ПЯТНИЦА, 7 ДЕКАБРЯ
Колбаски с паштетом из белого мяса и молодой голубь конфи
руккола, фундук, айва, сок кислого винограда
*
Копченая сельдь
горчичный картофель, черемша рассольная, анчоусы фондю
*
Аньолотти с языком теленка
зимние опята, лимонное масло
*
Рулет из морского ангела
паштет из гусиной печенки, черная чечевица, салат фризе, морковь, тмин
*
Филе су-вид из благородной темной свинины
гуанчиале, каштановый орех, репа, соус сапори форте

И это не просто перечень дежурных блюд, а самое натуральное наказание за твою халатность. Список твоих дел только что вырос в геометрической прогрессии. Практически невозможно все это приготовить за четыре часа до начала, и он это прекрасно знает. Кажется, чья-то ретивость взята на проверку,

но в первую очередь – твое умение распределять обязанности.

Если шеф, судя по его словам, берется приготовить паштет, вам остается четыре остальных блюда. Тебе, как он и сказал, стоит уже приступать к рулету из морского ангела, но есть еще пара неотложных дел.

Стефан вернулся к себе на производственную кухню, так что есть смысл прямо ему поручить приготовление аньолотти, что вполне ему, пьяному или трезвому, по силам. Он должен будет замесить еще один ком теста как можно быстрее. К тому моменту, как он закончит раскатывать первый на пасту и сделает фарш из телячьего языка, свежее тесто достаточно отдохнет, чтобы заворачивать аньолотти. Роджелио тем временем может помочь ему тем, что почистит грибы и мелко нарежет консервированный лимон. Со всем остальным Стефан справится и сам, а если появятся вопросы, пусть задаст их шефу.

«Ясно, парень, – согласно кивает Стефан, глядя в меню. – Я все понял».

Переходим к селедке. Ты точно видел ее в рыбном отсеке холодильной камеры, но не помнишь, очищена она или нет. Разумно в этой ситуации предполагать худшее, но еще лучше волноваться сейчас не об этом. Если нужно, то ее позже почистит Брианна, ведь главным в этом блюде остается картофель. Ты прекрасно осведомлен, что шеф под горчичным картофелем подразумевает свою интерпретацию картофельного салата по-немецки: вареный картофель с трюфелями, приправленными семенами горчицы и репчатым луком. Чтобы картофель остыл, его уже пора поставить вариться. Ты хватаешь широкую кастрюлю и набираешь в нее холодной воды, на ходу обдумывая остальные ингредиенты. Маринованной черемши еще с весны много осталось, так что это не проблема. Ты живо себе представляешь, как шеф или добавляет ее в картофельный салат, или раскладывает по тарелке, или что-нибудь еще. Если он намеревается сотворить с черемшой нечто неординарное, например, превратить ее в желе, то сообщил бы тебе заранее об этом. В обратном случае ты будешь уверен в ее готовности. Что же касается подливки, ты припоминаешь, как шеф рассказывал тебе однажды о своем анчоусовом соусе, в который попросту входит берблан с белыми анчоусами, финдонская пикша и щепотка ксантановой камеди, что тоже может подождать. Кастрюля уже до краев, так что обильно солишь воду, складываешь туда картошку и переставляешь ее на огонь. Конечно же, ты используешь пальчиковый сорт при условии, что крупные «юкон» и «айдахо» 90-х – это единственные другие сорта в наличии. Прикидываешь, что рыбешек у тебя примерно на

двадцать заказов, и приволакиваешь со склада еще примерно три килограмма картошки. Бросаешь все в воду и выставляешь вариться чуть ли не батарею кастрюль.

Следующий этап – свинина. Единственная загвоздка с этим блюдом – это шефский соус сапори форте. Хотя Роджелио уже начал выпаривать соус демигляс, что значительно упрощает задачу, остальной мизанплас для этого блюда все так же состоит из множества компонентов. Нужно хорошо порыться в кладовых, чтобы отыскать горчичное масло, корнишоны и желтый изюм, чего может и не быть. Если так, хоть это и маловероятно, то их отсутствие – это твое упущение, и надо будет выскользнуть тайком за ними в магазин, что провернуть, оставшись незамеченным, не так-то просто. Помимо этого, тебе надо приготовить эстрагоновое масло, предварительно достав примерно килограмм обычного сливочного размягчаться, и тоненько нарезать каштановые орехи, чтобы получившиеся ломтики, как выражается шеф, напоминали поперечный срез мозга. Также мелкими кубиками надо нарезать морковь, что требует идеального исполнения, так как морковь, изюм и нарезанные кружочками корнишоны будут использоваться для украшения блюда. Ни Роджелио, ни Брианне этого поручить нельзя: они все испортят. Если у кого-нибудь на линии задач поменьше, можно доверить это ему. В противном случае делать придется тебе или Стефану, а более вероятно, что все же тебе. Хотя технологов можно озадачить обработкой репы, ведь вне зависимости от намерений шефа ты знаешь, как она должна быть подготовлена. Будь это томление в вакууме или обжаривание в утином жире, ее необходимо сначала очистить, нарезать и слегка обварить. Пюре из молодой репы он делать точно не собирается.

Непосредственно за свинину отвечает Хулио, который только что пришел. С нее надо будет снять кожу, отделить мясо от кости, вырезать филей и удалить сало, что много времени не займет. Ему не впервой иметь дело с вакуумной электропечью, так что он сам может запаковать в вакуум и вовремя убрать мясо в термостат, чтобы к вечеру оно хорошенько истомилось. Под вопросом остаются лишь свиные щеки. Возможно, что он нарежет их кубиками и приготовит вместе с репой, но тогда они могут затеряться в соусе. Еще он может сделать из них чипсы, как из салями, но в процессе основная жировая масса растает и на выходе ничего не останется, что чересчур затратно. Скорее всего, он собирается упаковать их вместе со свиным филе вакуумным способом, чтобы насытить последнее стойким ароматом гуанчиале. В любом случае разузнать его намерения можно и позже, при встрече, но делать это сейчас нет никакой причины.

Все, что тебе остается приготовить, – это рулет из морского ангела или удильщика, при условии, конечно, что шеф Брайан занимается паштетом. К счастью, вы уже готовили с ним рулет, и ты точно знаешь, чего он ожидает. Плохо то, что это самое сложное в приготовлении блюдо.

Приведенное в меню описание блюд целенаправленно вводит людей в легкое заблуждение. Хороший шеф-повар всегда стремится вставить в свои произведения элемент неожиданности, а изящная формулировка – это один из его секретов. Хоть витиеватое название блюда и может привлечь посетителей, проницательный шеф-повар всегда знает цену тайне. При верном исполнении такой подход развивает вкус и разжигает любопытство интересующегося гостя, когда с появлением пищи на столе происходит чуть ли не откровение, а полученные впечатления от дешифровки меню посредством дегустации ведут к столь желаемому участию публики.

Но ведь ты лицо посвященное, так что этими уловками тебя не провести. Ты в курсе, что рулет содержит не только морского ангела, как заявлено в названии блюда, но также паштет из гусиной печенки и тмин, которые входят в состав гарнира. В целом он напоминает японские суши урамаки[6], да и требует столько же сил. Вместо риса используется мясо удильщика, а начинкой служит паштет. Надо нарезать рыбу слоями, сверху положить паштет, все обильно промазать мясным клеем и завернуть. В результате получится узкий цилиндр, который достаточно обсыпать тмином, туго обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник схватываться.

Мясной клей, на солидных кухнях известный как тканевая трансглутаминаза, а в каталогах поставляемой продукции – как актива, – это фермент, который способствует возникновению ковалентных связей между белками. Теоретически он может склеить два разных кусочка мяса навсегда, при этом сохранив их устойчивость к термической обработке. Это означает, что склеенный продукт не распадется на части в процессе приготовления, что просто идеально подходит для рулета из морского ангела. Единственной помехой является то, что для схватывания клея требуется порядочно времени – обычно четыре часа минимум. Если хочешь успеть к вечеру в срок, необходимо заготовить рулеты как можно быстрее. Это особенно проблематично при условии, что приготовление как удильщика, так и паштета занимает времени больше, чем любое иное блюдо. Делаешь глубокий вдох и приступаешь к работе.

Ты никогда не встречал рыбы безобразнее, чем удильщик: ее чешуя напоминает слизь. Она доставляется поставщиком уже без

головы, чешуи и мелких костей, что определенно хорошо. Тем не менее необходимо пробиться через два слоя склизкой дермы, пока не доберешься до пригодной плоти. Невероятно трудно удалить кожу, не повредив мясо, из-за такой ее скользкой текстуры. На это тебе понадобятся время и острые как бритва ножи, а также несколько полотенец под рукой, а то липкие ошметки кожи пристанут ко всему вокруг.

Когда же ты в конце концов достигаешь мяса этой рыбы, бесполезно пытаться снять его с кости. Широкий позвоночник делит туловище рыбы по длине на две части, и можно с легкостью разрезать ее движением ножа вдоль позвонков. Получившиеся куски по размеру и форме будут напоминать человеческое предплечье.

Филе удильщика не такое слоистое, как у остальных рыб, а мясистое, как у лобстера. Благодаря такой плотности ты способен нарезать мясо слоями, просто проведя своим Sujihiki несколько раз. Ты прижимаешь свободной рукой кусок к доске и по всей его длине параллельно плоскости стола производишь надрез глубиной около сантиметра. Затем раздвигаешь надрез, поправляешь кусок и проводишь ножом еще раз. Если все выполнять верно, верхний слой свернется в свиток после нескольких таких заходов. Основное внимание надо уделить ровности и гладкости слоев, чтобы их было удобнее сворачивать, а мясной клей поможет скрыть любые изъяны.

Ты обматываешь нарезанную рыбу пищевой пленкой и убираешь в морозильную камеру, чтобы не допустить развитие бактерий. Вместе с этим следует извлечь оттуда же гусиную печень, чтобы дать ей отстояться. К этому времени уже подоспел картофель, так что перекладываешь его в аппарат шоковой заморозки, чтобы не переварить. Когда с этим покончено, разделочная доска заменена, а рабочее место продезинфицировано, гусиная печень уже дошла до необходимого состояния.

Обращение с печенью слегка напоминает медицинское вскрытие. Сеть испортившихся кровеносных сосудов опутывает пригодную в пищу ткань, так что очень важно удалить их все в целях сохранения чистого вкуса и текстуры. Для этого надо сделать небольшой разрез в области смычки долей печени и аккуратно, не спеша, развести их в разные стороны, используя большой палец и ребро ножа Petty. Твоя цель заключается в том, чтобы деликатно раскрыть печень, словно подарок, не затронув при этом кровеносные сосуды. В них еще содержится кровь, и если нечаянно проткнуть их кончиком ножа, то коричневатая ткань тут же окрасится в неприглядный розовый. Также очень

важно, чтобы орган не потерял структурную целостность, а сохранил свою свежесть, текстуру и пригодность в пищу. Было бы очень грубо и непрактично нарубить его на мелкие кусочки, да и к тому же это не соответствует цели.

Когда закончишь, перед тобой должен лежать прекрасный цветок орхидеи бурого цвета. Удостоверившись, что орган хорошо зачищен, вновь обматываешь его пленкой и убираешь обратно к удильщику.

И вдруг до тебя неожиданно доходит, что почти уже два часа. Слишком много времени ушло на рулет. К четырем тридцати – время планерки – должна быть готова ознакомительная тарелка с каждым блюдом, чтобы про них все объяснить официантам и дать каждому продегустировать. Кажется, пришло время раздавать задачи посерьезнее.

Первым делом необходимо уладить все с белковыми блюдами. Естественно, что важнее всего показать Роджелио, который уже нарезал репу, почистил грибы и нарезал консервированный лимон, как сворачивать рулеты. Если попросить его их сделать, он может заартачиться, но стоит только подойти к нему с правильной стороны, он вмиг согласится.

– Я в три домой, – заявляет он, словно предугадав мое намерение.

– Я накину сверхурочных, парень.

– Ну ладно, шеф, я останусь.

Свинина у Хулио буквально в руках. Засучив рукава, он взялся за дело и, кажется, отлично с ним справляется. Он нарезал куски филе необходимого размера и уже снабжает варочные пакеты всей необходимой для санэпидемстанции информацией. Также выяснилось, что он прояснил ситуацию с гуанчиале – шеф предпочел ее тоже упаковать, как ты и подозревал. Ко всему этому Хулио уже довел воду в погружном термостате до нужной температуры. Все, что ему осталось, – это запечатать пакеты и опустить их в воду.

Ты в это время проверил сельдь и выяснил, что она нечищеная. Успокаиваешь себя тем, что сам почистишь парочку для планерки, а Брианна может закончить оставшееся сразу после пяти часов, как только рассеется дым. Ты, конечно же, не ожидаешь, что тушки пойдут нарасхват, а в худшем случае Раффи точно сможет справиться с лишней парой заказов, несмотря на аншлаг. В общем, когда Брианне выпадет случай, она за это возьмется.

Остались еще паста и паштет, но ты веришь, что Стефан и шеф сами с ними разберутся, так что об этом даже думать себе не

позволяешь. После белковой пищи переключаемся на гарниры, с которыми все вроде просто, но они также заслуживают должного внимания. К примеру, под морковью, входящей в гарнир к рулету, подразумевается пюре из нее же. Сама процедура не сложнее приготовления детского питания. Необходимо под крышкой уварить морковь с можжевельником и лавром до состояния пюре, а для этого необходимо ее сперва нарезать, а потом растолочь. Салат *фризе* в этом блюде подразумевает обычный салатный цикорий, только тушеный, но кто-то еще должен нашинковать его. Сварилась черная чечевица, и стоит ее проверить на готовность. Надо еще набрать полыни для добавления в масло, а для соуса сапори форте нарезать мизанплас. Картофель очистить от кожуры и приправить чем-то, что еще не готово. Анчоусовый соус тоже не готов, свежая зелень не порублена, морковью так никто и не занялся – она не то что не сварена, а даже не нарезана. К тому же и линию запускать пора.

Выходишь на улицу перекурить и обдумать свое положение.

Вернувшись обратно на кухню, ты застаешь кипучую деятельность. Подключились новые звуковые оттенки: свист зажженных конфорок, шипение масла на сковородках, позвякивание и громыхание стали о сталь. Все повара уже прибыли и сразу же принялись за работу.

Раффи взялся за сегодняшние соусы. Он поставил выпариваться несколько сортов вин, бульоны – разогреваться, специи – обжариваться, а сам в это время разводит водой жир. Повара-энтреметье, вернувшись со склада нагруженными, заняли свои места, и каждый занят своим делом. Винни жужжит миксером, делая пюре, а Уоррен формует свежие овощи. Каталина венчиком взбивает крем, моет зелень и нарезает салями в своем углу холодного цеха. Хулио по локоть в крови продолжает орудовать ножом над тушами, нарезая порционные куски. У всех уйма протекающих процессов на руках, и все, словно пчелы, бесшумно и резво трудятся, подчиненные одному общему ритму, только им открывшемуся.

Приятно быть окруженным усердно трудящимися людьми, но сегодня особенно. Вы со Стефаном совершенно забыли про повседневное меню, будучи поглощенными работой над блюдами дня, но этим как раз заняты дежурные повара. Они работают по своим личным техкартам, на которых перечислены их каждодневные обязанности, основная из которых – заготовка и обработка свежих продуктов. Если у них освобождается время помочь тебе с делами, им все равно надо следить за появлением новых заказов.

Ко всему прочему все эти начатые поварами процессы занимают большую часть драгоценной площади рабочего пространства – столешниц и плит. За доски и конфорки идет ожесточенная схватка, а люди заводятся от сущей ерунды.

– Черт возьми, Кико, где мои трехдюймовые емкости? – ругается Раффи. – Каждый день одно и то же кино!

– Да пошел ты! Здесь. Забирай и не плачь!

– Чья это вообще кастрюля у меня на столе? – громко интересуется Виндог.

– О, моя вина, друг, – поворачивается Уоррен. – Я забыл.

– Ну началось! Будь добр, уж убери за собой! – заводится Винни, перекидывая кастрюльку на плиту к Уоррену. – Смотри, берегись! Эта штука может взорваться!

– Пожалуйста, дамы, – взмолился Хулио. – Сколько можно бла-бла-бла? У меня от вас уже голова раскалывается!

Единственное, на что ты способен, это молча готовить, склонив голову, что получается у тебя сейчас лучше всего.

Нарезая свежую зелень для главных блюд, ты краем глаза замечаешь Брианну, чье прибытие означает, что уже почти три часа. Это осознание щекочет нервы и одновременно радует, ведь у тебя появилась еще одна свободная пара рук.

– Как дела, Бри? Привет! – встречаешь ее ты, протягивая руку. – Слушай, будешь готова, так у меня тут тебе задания припасены. Хорошо?

– Да, шеф, не проблема, – соглашается она. – Вот только переоденусь.

Как только она возвращается в белоснежной униформе, ты проводишь ей инструктаж по нарезке и толчению моркови, а также напоминаешь, что получившееся пюре необходимо немного потомить в горшке на слабом огне.

Тебе удобнее будет следить за ним, стоящим на плите, что займет не более получаса. В общем, как сделается, так сделается. Обязательно показываешь ей, как, закончив с морковным пюре, нарезать салат и очистить картофель, с чем она явно управится к четырем часам. На приправы к салату требуется не больше пяти минут, так что это можно оставить на самый конец. Едва найдется местечко на плите, ты быстро справишься и с тушеным салатом *фризе*, который терпит до самого начала вечера. За печным дымоходом есть теплое место, куда ты переставишь его с плиты томиться в собственном соку.

Тебе удалось расчистить на столе немного свободного места для широкого низкого таза, куда ты налил белого вина, добавив белого лука, и поставил выпариваться для анчоусового соуса. К нему же ты припас жирную сметану, сливочное масло и

собственно сами анчоусы, чтобы все добавить к вину в тот момент, когда оно станет, как сироп. Опробовав черную чечевицу, ты подтверждаешь, что она вполне годится в пищу, а к тому же тебе на глаза попался превосходный топленый утиный жир, который идеально ее дополнит. Ты даже показал Хулио, где взять тару для эстрагонового масла, а тот пообещал закончить с ним еще до начала вечера.

– Как думаешь, справишься к четырем тридцати? – интересуешься ты.

– Я не осьминог. У меня не восемь рук, – бубнит он в ответ.

– Делов-то: масло растопить, полыни нарвать. Две секунды даже не займет.

– У вас, может, и не займет.

– В общем, не в дружбу, так в службу! Делай.

Осталось еще одно важное дело – мизанплас для соуса сапори форте. Времени на его приготовление еще предостаточно. Ты занял удобное место прямо у стола раздачи, откуда открывается отличный обзор обеих сторон поточной линии. Здесь куда как чище, чем везде, так что раскладываешься аккуратно, чтобы соответствовать месту. Ты сменил свои ножи по рыбе на один двадцатипятисантиметровый *Экскалибур*, твоего любимчика, и взял доску поменьше. На столе выставлены четыре гастроемкости, а ты орудуешь ножом, плавными движениями управляясь с морковью и корнишонами и перекладывая их слева направо.

Кажется, все более-менее сходится. Вы прошли через этот хаос, установив над ним царство разума и обнаружив свой собственный ритм. Вроде у вас все получается и так споро ладилось, что у тебя нашлось даже время поставить жариться фундук на гарнир для шефского паштета из белого мяса, за что он явно будет благодарен. Ты все еще поглядываешь по сторонам, но уже с ощущением, что все успеваешь в срок, и на тебя снисходит чувство удовлетворения.

Вдруг откуда ни возьмись тебе на плечи падают массивные руки шефа, и чувство удовлетворения тут же пропадает. Нож немного соскальзывает, едва ли не срезав кончик моркови.

– Ну, мужик, признавайся, – просит он. – Как обстоят дела?

– Неплохо, шеф, – признаешься ты.

– Успеваем к половине пятого? – следует его вопрос.

– Естественно! А как иначе-то?

На местах

Быть на местах – значит находиться в готовности. Говоря о самом обслуживании, пребывание в готовности подразумевает верное расположение всего необходимого для работы к появлению первого заказа. В такие дни, как сегодня, когда у тебя на руках приличный список дел, оказаться на месте не так-то просто. Единственный путь – задать верный рабочий темп. Хороший ритм, в свою очередь, обнаруживается у любой рабочей методики с максимальной продуктивностью. В зависимости от поставленной задачи меняется и специфика применяемого метода, который всегда состоит из определенной последовательности действий, которые просто повторяются раз за разом.

Можно применять методику работы руками при выполнении несложных задач:

(а) Левой рукой берешь грушу
(б) Правой рукой чистишь
(в) Кладешь левой в подкисленную воду

Если говорить о вещах посложнее, к примеру, о разделке туши, то ритмом здесь обладает последовательность совершаемых вырезок:

(а) Голова
(б) Ступни
(в) Крылья
(г) Ноги
(д) Бедра
(е) Спина
(ё) Грудка
(ж) Филе
(з) Гузка

Для действительно сложных блюд, например картофеля в помадке, необходимо иметь план приготовления:

(а) Почистить весь картофель
(б) Нарезать его кружочками 5 × 25 мм
(в) Быстро обжарить с одной стороны
(г) Перевернуть на другую сторону
(д) Залить сковороду говяжьим бульоном

(е) Добавить сливочное масло
(ё) Посолить, поперчить и добавить специи
(ж) Извлечь картофель
(з) Остудить его в охлажденной емкости

Во всех случаях следует тщательно придерживаться последовательности действий. Повторение этих действий не только улучшает систематичность, но и увеличивает темп работы. По мере того как тело привыкает к тому или иному движению, ты естественным образом начинаешь быстрее его совершать. Твои движения становятся автоматическими, не требуя затраты времени на мыслительный процесс. А чем меньше тебе приходится задумываться, тем больше у тебя возможности загадать что-либо наперед. Словно профессиональный бильярдист, ты начинаешь продумывать не только следующий шаг, но и последующие, так что, закончив одно, ты приступаешь к другому, не теряя времени. Ты сменяешь занятия без единой заминки, умаляя потраченное на мизанплас время, хотя прежде старался выполнять указанные в техкарте пункты группами.

Твой сегодняшний темп был бешеным, ведь ты показал весьма образцовую продуктивность. Хотя шеф и бросил тебе резко крученный мяч, определив список задач, ты все равно выбил его за зону. Пробило четыре, час до начала, а ты почти уже на месте. Тут задумываешься на минутку, чтобы подвести сделанному итог.

Готова морковь. После превращения ее в пюре ты процедил его через сито из ткани и получил изумительную, нежную, как шелк, светло-оранжевую массу, которая является самой сутью моркови. Только что выключил газ под горчичной заправкой для картофеля, куда трюфелей ты бросил самую малость, а то есть риск испортить дело. Используя слишком много, велика вероятность появления ошеломляюще едкого запаха, но их малая толика сможет придать любому блюду неописуемую словами сердечность. Сварен и анчоусовый соус, который получился ни чересчур рыбным, ни жирным, ни соленым. Подготовлены рулетики из удильщика. Обернутые пленкой, они ждут своего часа в холодильной камере. Приготовлен к тому же салат *фризе*, который неспешно томится в собственном соку, находясь в гастроемкости у края плиты. Сварился соус сапори форте, куда были добавлены все необходимые ингредиенты за исключением эстрагонового масла, которое кубиком должно украсить готовый соус в самую последнюю минуту. Аньолотти налеплены. Репа предварительно обработана. В общем-то все готово, а у тебя в распоряжении еще добрых полчаса перед планеркой.

Очень важно использовать это время с умом. Хотя со всеми

пищевыми заготовками и покончено, их еще необходимо разнести, распределив по зонам. Так принято, что повар на линии не должен беспокоиться об их наличии для приготовления блюд просто потому, что формально это даже не его обязанность, а твоя. Тебе необходимо разложить всю пищу в удобную для хранения тару и выставить на линии. Для такой цели хорошо сгодятся литровые контейнеры и семисантиметровые емкости, ведь много места они не занимают, а также надо достать тарелки. Ясно как день, что паштет из белого мяса, который принесет Каталина из холодного цеха, будет подаваться на деревянной доске, чему причиной классический подход нашего шефа к сервировке ветчины и мясных закусок. Нет лучшей тары для аньолотти, чем глубокая миска, куда их после варки сложит Винни. На его станции также время от времени готовится паста. Раффи, вероятно, переложит с гриля сельдь и удильщика соответственно на овальную и широкую круглую тарелку. Хулио, возможно, тоже воспользуется последней, чтобы выложить свинину.

Когда придет время выставлять ознакомительные тарелки, шеф покажет, как происходит декорирование блюд. Он наверняка по своей старой привычке будет скуп на инструкции для работников обеденного зала, что подразумевает твое выполнение этой обязанности. А по причине нелюбви шефа к общению с обслуживающим персоналом сюда еще также входит инструктаж официантов.

Каждое незнакомое блюдо вызовет у работников зала определенный ряд вопросов, предвосхитив которые, тебе будет легче предоставить развернутые ответы.

В первую очередь интерес будут вызывать иностранные названия и малоизвестные ингредиенты, так что необходимо помнить, к примеру, что *boudin blanc* – это колбаски белого цвета, изготовленные из свинины, печени и сердца с добавлением яиц и молока. Не стоит забывать, что сквоб – это голубь, а *confit* в переводе означает «маринованный», в связи с чем классический метод консервирования деликатесов заключается в длительном томлении в жиру. К тому же следует держать в памяти, что *verjus* означает не что иное, как зеленый сок, который изготавливается из несозревшего винограда, но, несмотря на высокую кислотность, по сути уксусом не является, так как не подвергается специфическому процессу ферментации. Никогда не забывать, что каштан – это лесной орех, а индау посевная то же самое, что и руккола. Помнить, что айва, известная также, как *marmelo* или *membrillo*, похожа строением на яблоко. Если говорить о сельди, стоит указать на североатлантический регион

ее обитания, а также напомнить, что эта маленькая сочная рыбка обладает огромной питательной ценностью. Она богата не только жирами и витаминами D и B_{12}, но также жирными кислотами омега-3 и в отличие от более крупных родственников накапливает самое минимальное количество тяжелых металлов и вредных веществ. Следует знать, что порей – то же самое, что и дикий лук, отличающийся огромной жизнестойкостью и произрастающий в гористой местности Аппалачи на севере Америки. Собрать его в малых количествах можно лишь в краткий промежуток времени, начинающийся с конца апреля, по этой причине мы его маринуем. Необходимо пояснить, что бокероны – это белые анчоусы, провяленные в масле с чесноком, петрушкой и уксусом, а по вкусу они гораздо приятнее, чем их солоноватые коричневые собратья. Стоит рассказать об аньолотти, что это происходящая из области Пидмонт в Италии разновидность вытянутых равиоли с начинкой из тушеного телячьего языка, тимьяна и чеснока конфи, превращенных в мусс. В блюде с пастой используются лисички и зимние опята, а маринованный лимон – это лимонная кожура, законсервированная в лимонном соке с добавлением соли и сахара. Рыба удильщик на самом деле называется «европейский морской черт» и обитает на северо-западе Атлантики. Фуа-гра в нашем случае означает печень гуся или утки, невероятно увеличенную путем принудительного откорма кукурузной кашей. Чечевица сорта «белуга» представляет из себя поблескивающие крохотные черные бобы, а салат *фризе*, или цикорий, является лиственным растением с горьким вкусом из семейства Астровых. Благородной темной свининой называется мясо крупного черного европейского борова, знаменитое своим особым нежным вкусом. Кулинарная технология су-вид дословно означает «под вакуумом» и включает в себя процесс вакуумной упаковки пищевых продуктов по пластиковым варочным пакетам и неспешное их томление в погружном термостате при строго определенной температуре воды для сохранения продуктом влаги и структуры. Современные правила обязуют томить свинину при температуре 62,5 ˚С в целях уничтожения всех видов бактерий, в пассивной форме обнаруживающихся в мясе. Приготовление в вакууме идеально позволяет справиться с этой проблемой. Следует помнить, что сорт репы «токио» – это молодая репа, к тому же похожая на белоснежный редис. Можно поделиться своими знаниями о гуанчиале и рассказать, что это тушеные свиные щеки, которые производят в Умбрии, одной из областей Италии. Название соуса сапори форте означает «сильные вкусы», причиной чему пикантность его составляющих – корнишонов, горчицы, изюма и полыни. Эти ингредиенты в совокупности

уравновешивают друг друга, не позволяя какому-то одному доминировать. Обязательно надо знать о веществах, вызывающих аллергию, из которых самые часто встречающиеся – это глютен, лактоза, древесный орех, устрицы и чеснок. Существуют и менее популярные аллергены, о которых тоже не стоит забывать: апельсин, клубника, хурма, яблоко, груша, плоды хлебного дерева, баклажан, кукуруза, мясо красного цвета, яйца, кофеин, алкоголь, сульфиты, сахар, соль и перец. Помимо того, не рекомендуется забывать про религиозные ограничения в еде и существование халяльных и кошерных продуктов. Ты должен знать о каждом ингредиенте блюда все, чтобы не допустить нарушение специфических условий такого рода.

После того как ты охватил все стандартные вопросы, важно выбрать верную манеру своего выступления на планерке. Люди впитывают, как губка, и чем оживленнее и ярче будет твоя речь, тем интереснее и красочнее опишут меню официанты, чтобы вдохновить гостя на пробу того или иного блюда. Разнообразные блюда дня способствуют не только рациональному использованию хранящихся на складах продуктов и их реализации, но также появлению новых позиций в меню и поддержанию новаторской нотки у заведения. Так что ты стараешься наполнить свои объяснения некой долей юмора и энциклопедических знаний.

Ты можешь, к примеру, невзначай упомянуть, что «золотые яблоки», растущие в мифическом саду Гесперид и дарующие вечную жизнь тому, кто их съел, – это айва. Использование в пищу сельди, одной из самых полезных рыб, датируется наравне с использованием письменности, а именно трехтысячным годом до нашей эры. Проводимый в городе Косби штата Теннесси фестиваль черемши обычно выпадает на первые выходные мая и приглашает тысячи людей со всего света на ручной сбор этого растения. Чечевица сорта «белуга» позаимствовала свое название у осетровой рыбы белуги, чьи яйца – знаменитая осетровая икра – сами напоминают крохотные бобовые плоды. Лисички по-французски будут либо *girolle*, либо *chanterelle*, а зимними опятами называются лесные, но культивируемые грибы, обитающие на поваленных стволах деревьев в тутовых рощах. Информацией такого рода лучше активно делиться, чтобы хоть что-нибудь отложилось у официантов в памяти. Для наших лучших официантов, как Девон и Кандис, это будет иметь первостепенное значение, ведь они впитают и все, что ты скажешь, и ту энергию, которую ты туда вложишь, для улучшения своих навыков продаж. Для новичка, который присоединился к нам на прошлой неделе, Руперта, твои усилия могут и ничего не значить, но несмотря на

это, жизненно важно снабдить их всей необходимой информацией.

Последние полчаса перед планеркой ты в задумчивости приводишь все в порядок. Как только закончен мизанплас, приготовление одного блюда может занять от пяти до десяти минут, а иногда и того меньше, что означает необходимость твоего присутствия у плиты к четырем двадцати. Сейчас пятнадцать минут пятого. Ты самоуверенно выскакиваешь наружу быстро выкурить сигарету и еще раз отрепетировать свою подачу.

Выходят еще двое, а за ними следом из-за двери высовывается голова шеф-повара.

– Какого хрена? – восклицает он. – Думаешь, у тебя есть сейчас время курить? Мы через пятнадцать минут начинаем. Да ты неужели готов? И с описанием блюд тоже?

– А-а-а, извините, шеф. Это как раз то, чем я здесь…

– Бегом! – и дверь за ним с шумом захлопывается.

Ты тушишь о подошву кончик своей сигареты, прячешь окурок в пачку и торопливо проталкиваешься прямо за ним.

Повара, зная, что вы ответственны на планерке за дежурные блюда, отошли от плиты и расселись кто где, чтобы передохнуть пару минут в стороне. Единственные в центре внимания сейчас – это ты, Стефан и шеф. И, разумеется, Кико, пробирающийся неподалеку через лабиринты кастрюль и сковородок, которые накопились за день. Его вечерний сменщик еще не пришел, отчего на лице Кико читается недовольство.

Шеф тоже выглядит хмуро. Он не курит, как и большинство профессионалов своего дела, из-за притупления чувства вкуса. Это то, с чем стоит завязать чем раньше, тем лучше. И даже если он говорит, что ничего не имеет против этой твоей вредной привычки, ты стараешься никогда не попадаться ему на глаза с сигаретой. Это всегда отвратительно, если ему приходится бегать за тобой, курящим на улице, когда ты вдруг необходим. Кажется, это именно как раз тот случай, разозливший его так сильно. Стефан явно ощущает то же самое. Он вздергивает брови, морщит лоб, избегает встречи с твоим взглядом и весь погружен в процесс приготовления пищи, низко опустив голову. Все вокруг сосредоточенно хранят молчание. В раскаленном воздухе чувствуется напряженность. И вдруг неожиданно тишину нарушает вопль Кико:

– Эй, парень, что за дела? Мне кажется или пахнет горелым?!

Шеф поднимает голову, одаривает тебя тяжелым взглядом и подозрительно принюхивается.

– Ага, и что же это? – вопрошает он.

И тут тебя словно осеняет! Фундук. Ты забыл достать фундук.

«Вот ведь черт!» Вскрикивая, ты бросаешься к духовке, откидываешь дверцу, а оттуда клубами валит густой дым. Он застилает, обжигая, глаза и отдает так, словно полон канцерогенов. Ты разгоняешь его, широко размахивая руками, чтобы обнаружить сковородку с орехами, от которых уже ничего не осталось.

– Так что же это? – повторяет шеф свой вопрос.

– Фундук, – отвечаешь ты. – Я обжаривал его вам для паштета.

– Для паштета? – удивляется шеф. – Но ведь орехи уже были готовы. Я же сказал, что сам займусь паштетом и всеми ингредиентами. Неужели было непонятно?

– Нет, шеф.

– Ну же, парень, соберись! Да что с тобой сегодня?

– Прошу прощения, шеф.

– Убирай эту гадость отсюда, она воняет.

– Да, шеф.

Ты тащишь дымящуюся сковородку к мойке, выворачиваешь кран на полную и швыряешь все целиком в раковину, чтобы остудить. Это очень важно сделать для того, чтобы не прожечь потом дыру в мусорном мешке. Но из-за чувства стыда ты ведешь себя немного агрессивно, и когда сковорода ударяет о дно, ее ручка трескается об угол раковины и отламывается.

«Да черт возьми! – взвываешь ты. – Может, уже хватит?»

Без ручки от сковороды нет никакого толку. Ты споласкиваешь сломанные остатки под холодной водой и швыряешь все в мусор.

Здесь же у мойки Роджелио и Брианна наблюдают за всем происходящим. Они ничего не говорят, а лишь только покачивают головами. Ты чувствуешь, как от такого унижения у тебя горят щеки.

«А-а-ах, ну с ним!» – и это все, что можешь сказать.

Итак, ты забыл убрать пробники на место, тебя застукали с сигаретой, а теперь еще загубил орехов на тридцать долларов и сломал сковороду за сто пятьдесят. Не лучшее начало. Но послушай, может, хватит со всеми этими дилетантскими промашками. Пора приниматься за дело. Пора нести блюда дня на раздачу.

И вот ты вновь у плиты, где шеф-повар заправляет салат для паштета и готовится к сервировке. Стефан доводит до ума в кастрюльке соус для аньолотти, приправляя его сливочным маслом и свежей зеленью. В это же время у него под жаровней греется глубокая миска – горячая пища подается в теплой посуде.

– Эй, повремени с пастой еще с минуту, ладно? – просишь ты.

– А сколько времени вам надо?

– Пять, – говоришь ты.

– Пять, – отвечает он.

– Пять, – вторит шеф.

Весь смысл заключается в том, чтобы потратить на подготовку всех ингредиентов не более пяти минут, после чего шеф начинает декорирование блюд. Ты начинаешь расставлять кастрюли прогреваться на плите. Ставишь овальный чугунный Griswold для удильщика и сотейник из нержавеющей стали для свинины, а затем покрываешь дно у обоих тонким слоем соевого масла. Рыба удильщик готовится очень долго, так что кладешь ее первой. Для приготовления всего остального гарнира сгодятся литровые кастрюльки, за исключением картофельного салата (который ты быстро заправляешь в неглубокой миске, стоящей на краю недалеко от огня, чтобы не дать ей остыть). Как только Griswold нагрет, рыбу приправляешь специями и аккуратно раскладываешь. Слышится негромкое шипение, когда она соприкасается с маслом. Свинина в термостате уже хорошенько истомилась, так что ее приготовление займет не больше минуты: сначала быстро обжарить, затем смазать ее собственным охлажденным соком. Отрезаешь филейную часть от цельного куска и кладешь на сковороду. Теперь они с рыбой шипят в унисон.

Переходим к гарниру. Ты ставишь две кастрюли под соус на полку, которая висит над жарочной поверхностью. Это полка из проволоки в полсантиметра служит своеобразным рассекателем тепла и позволяет разогревать пищу без открытого воздействия огня. В одну тару наливаешь анчоусовый соус, а в другую – соус сапори форте. В кастрюлю, которая уже на огне, кладешь молодую репу, которую необходимо залить луковым соусом, добавить немножко бульона, кусочек сливочного масла и хорошенько посолить. В другую кладешь чечевицу, добавляешь ложку гусиного жира, а чуть позже подливаешь бульон, не забывая про кубик сливочного масла. Морковное пюре взбить ложкой до воздушной консистенции и разогреть, а салат фризе потушить на медленном огне.

После того как все выставлено на плиту, ты выкладываешь пару селедок на гриль-планча. Их приготовление займет не более пары минут.

Нужно пробовать все, что готовишь, на нужное количество соли, перца и уксуса – что-то сбрызнуть, где-то капельку добавить, одно помешать, а другое встряхнуть.

Во время жарки ты переворачиваешь кусок свинины и видишь

золотистую румяную корочку. Точно так же дело обстоит и с рыбой. Это чистая наука: когда поверхность пищевого продукта нагревается до 150 °C, сахар вступает в реакцию с аминокислотой, в результате чего возникает типичный запах, а также цвет и вкус приготовленной пищи, а называется этот процесс реакцией Майяра. Когда все происходит у тебя на глазах, так или иначе волосы встают дыбом.

– Две минуты прошло! – кричит шеф.

– Две! – вы со Стефаном подтверждаете в ответ.

Чтобы быстро довести рыбу до нужного состояния, поливаешь ее жиром либо маслом. Этот прием называется *arros* (растапливаешь в кастрюле кусочек сливочного масла и поливаешь им с ложки рыбу, пока он тает). Удобнее всего наклонить кастрюлю на себя, чтобы масло скапливалось в углу. Оно закипает и приобретает коричневый цвет, реагируя на твои движения ложкой и высокую температуру. Основное достоинство этого приема заключается в том, что ты основательно покрываешь рыбу со всех сторон густым слоем масла, так что она жарится не только в месте соприкосновения со сковородой, но и вся целиком одновременно. Это похоже на обжаривание в глубоком жире, только утонченнее. Положительным побочным эффектом процесса является то, что масло, проходя реакцию Майяра, выделяет густой ореховый аромат, насыщающий рыбу. Чеснок и свежий тимьян усиливают его еще больше, а приготовление происходит не только быстрее, но и лучше. Этот метод хорошо подходит и для свинины, так что приходится буквально разрываться меж сковородками.

Через минуту ты их проверяешь. Свинина схватывается в процессе приготовления, так что можно легко оценить ее готовность на глаз или при касании. Ее упругая плоть должна пружинить особым образом, однако с удильщиком дело обстоит немного сложнее. Так как рыба была тщательно обработана, сложно оценить степень теплового воздействия только лишь на глаз или прикосновением, к тому же еще стоит учитывать находящееся внутри фуа-гра.

В этом случае необходимо использовать обычный щуп для выпечки. Это тоненькая металлическая спица длиной примерно с карандаш. Аккуратно вставляешь щуп в середину туловища и держишь в течение десяти секунд, после чего извлекаешь и тут же помещаешь под нижнюю губу. Если он теплый, значит, рыба готова. Этому простому приему уже более ста лет, но и его можно объяснить с научной точки зрения. Температурой, при которой большинство бактерий погибают, а белок видоизменяется, является 54 °C. Человеческая кожа начинает реагировать на

температуру выше 50 °С. Как нам подсказывает эмпирический опыт, щуп резко остывает на 12 °С с момента его извлечения до момента пробы. Следовательно, если он ощущается теплым, удильщик полностью готов.

– Готово? – интересуется шеф.

– Да, шеф! – отвечаешь ты.

Ты снимаешь мясо и рыбу с огня и помещаешь их на небольшой стальной поднос с полотенцем. Всем мясным блюдам необходимо немного постоять перед подачей, чтобы они смогли пропитаться соком. С рыбой дело обстоит иначе. Ее необходимо подавать сразу же, иначе все полезные соки вытекут и она станет сухой. Странно, но удильщик составляет исключение из этого правила. Ты переставляешь поднос шефу на стол раздачи.

Теперь всем гарнирам предстоит нанести заключительный штрих. В последний раз ты пробуешь их на количество специй, верную температуру и консистенцию, чтобы затем передать шефу. Следует чуть-чуть поправить чечевицу, репу и картофель, затем еще раз взбить морковное пюре, а соус из анчоусов хорошенько перемешать. К сапори форте ты добавляешь кусочек эстрагонового масла, но только в самую последнюю минуту. Это необходимо сделать по двум причинам: масло полноценно насыщает соус и объединяет все его компоненты. К тому же все это научно обоснованно. По мере таяния масла его молочная основа вступает во взаимодействие с белковой составляющей бульона и превращается в эмульгатор. Эти так называемые поверхностно-активные вещества сообщаются и с водой, и с маслами, обволакивая молекулы последних и помогая им однородно распределяться между молекулами воды, что придает соусу глянцевый блеск, не говоря уже о густой консистенции. Причина, по которой масло добавляется в последнюю очередь, заключается в нестабильности получаемого продукта. Его перегрев может привести к выпадению жиров из смеси, что фатально для соуса. К тому же хлорофилл, находящийся в полыни, подвергнется изменениям, став коричневым и неприглядным, если масло добавить слишком рано. Шеф просто ненавидит, когда так происходит. По его словам, зелень должна раскрываться нежно, словно чай.

– По тарелкам? – спрашивает шеф.

– Да, шеф, – подтверждаешь ты, переставляя остатки гарнира на стол раздачи.

Наблюдать за шефом, пока он вдохновенно декорирует блюда, невероятно интересно, ведь он творит искусство взмахами обыкновенной ложки. Создается ощущение, что шеф словно рожден для этого.

Аньолотти отличаются своей естественной красотой, что совсем не требует какого-либо вмешательства извне. Небольшие, размером с большой палец, конвертики обладают той изящной и свойственной только рукотворным вещам неполноценностью, что наделяет блюда особой притягательностью и исключает необходимость декорирования. Вполне достаточно придать им масляный блеск. Шеф попросту встряхивает их на сковороде, пересыпает в глубокую миску, дополняя блюдо сверху травами и свежемолотым перцем.

Колбаски с паштетом из белого мяса и молодой голубь конфи подразумевают некоторую долю старания. При изготовлении любого из видов паштета никогда нельзя в точности знать, что получится. Как художник, работающий с печатью, не может иметь точное представление о результате, пока не уберет пресс, так и шеф-повар не знает, что у него будет за паштет, пока он не отрежет первый кусочек. Сделав легкое движение своим ножом, шеф убеждается, что паштет получился удачным. Получившийся продукт, как и ожидалось, на разрез представляет из себя калейдоскопический набор из различных цветов и форм. С намерением подчеркнуть эту визуальную динамику, шеф Брайан задает остальным ингредиентам блюда своеобразную композицию. С левой стороны овальной доски он кладет аккуратно вырезанный квадратик паштета, а рядом айву. Предварительно он сварил айву в белом вине с зубчиком чеснока и стручком ванили, а потом превратил ее во вкусно пахнущее вельветовое пюре, из которого сформировал идеально вытянутую сферичную форму, похожую на футбольный мяч. Вслед за айвой положены кучкой маленькие хрустящие багетики, в разрезе напоминающие параллелограмм. С правого конца он кладет похожие на перья листья рукколы, которые добавляют общей композиции некую остроту. В довершение по плоскости доски он раскидывает половинки фундука и капает несколько точек геля из кислого винограда.

Блюдо из картофеля и копченой сельди требует такого же художественного подхода. Для начала шеф наносит тоненькой пленочкой на овальную тарелку анчоусовый соус, а сверху выкладывает картофель. Тебе он давал указание разделить клубни пополам вдоль короткой оси, чтобы не скатывались. Со стороны кажется, что он расставляет получившиеся половинки в хаотичном порядке. Следом таким же образом он распределяет пучки дикого лука, а затем сельдь, которую раскладывает от центра параллельно друг другу. Щепотка копченой паприки и листья сельдерея завершают блюдо, которое похоже на пейзаж морского дна с парочкой рыб на переднем плане.

Филе из свинины смотрится намного проще – огромный кусок мяса, залитый сочным, похожим на рагу соусом. Как и с предыдущим блюдом, шеф опять начинает с соуса, но в этот раз разбрызгивает его в разные стороны широкими взмахами. Затем следует репа. Белые капли лукового соуса субиз на темной поверхности сапори форте, словно крохотные жемчужины, россыпью украшают драгоценные камни. Теперь – мясо. Шеф отрезает от поджаренной филейной части кусок в пять сантиметров. Благодаря щадящей технологии томления в вакууме мясо получилось особенно нежным, а на вид – сухое светлое мясо с ровным розовым оттенком и блестящей от соков поверхностью. Он кладет кусок отрезанной частью вверх ровно на середину тарелки, чтобы все могли видеть неприкрытый срез плоти. Нашинкованные каштаны и свежесобранные листья полыни завершают картину.

Наступает очередь рулета из удильщика. Это восхитительное зрелище. Начинается все с широкого мазка морковным пюре вдоль тарелки при помощи небольшой изогнутой лопатки. Получается нечто более похожее на шлепок оранжевой масляной краски, чем на пищу. После чего шеф небольшими группами распределяет чечевицу поверх пюре, что целиком напоминает блестящий черный мох на ярком лесном пологе. Затем, используя щипцы, он добавляет салат фризе. И только после этого кладет рыбу. Разрезает один столбик рулета на четыре одинаковые части и набрасывает их на середину тарелки. Ты следишь за его руками, выполняющими это действие, и замечаешь, что фуа-гра внутри рулета окрасилось в ярко-красный цвет, который сигнализирует о его полноценной готовности.

– Ты прекрасно справился с рыбой, парень, – хвалит тебя шеф. – Именно то, что надо.

– Да, шеф, – отвечаешь ты, но изнутри распирает гордость.

После чего он аккуратно капает соусом роти в разных местах и украшает рулет веточками укропа. Последнее блюдо готово.

– Отлично. Погнали! – восклицает шеф, и вы со Стефаном присоединяетесь к нему, хватая тарелки и следуя за ним в обеденный зал.

Весь обслуживающий персонал обеденной зоны занят подготовкой ресторана к приходу гостей. Разносчики раскладывают наборы столового серебра и расставляют салфетницы со сложенными пирамидкой салфетками, официанты отглаживают скатерти и раскладывают салфетки на столах по центру. Бармен нарезает дольками лимоны и выжимает из них сок, пока его сменщик заполняет холодильник бутылками и

подготавливает необходимые для работы смеси. Метрдотель и управляющие сверяются с книгой забронированных мест, пытаются вычислить пиковые часы, а также всех важных гостей. Администраторы проверяют цветочные композиции и чистоту всего вокруг.

Как только в обеденном зале появляется шеф, все взгляды приковываются к нему. «Всем внимание!» – внушительно гудит он на весь зал, и все замирают. Вы и помощники расставляете тарелки на обширном центральном столе. «Пришло время пообедать!» – озорно восклицает шеф.

Все работники обеденного зала в спешке собираются около стола, расталкивая друг друга локтями, соревнуясь за лучшее место. Пожалуй, только лишь за исключением ночной выпивки после смены, этот момент, когда есть возможность насладиться сполна специальными блюдами, приготовленными лично шефом, является для них главным. И каждый желает попробовать как можно больше.

Когда набежавшая толпа успокаивается, шеф скрещивает руки на груди и незаметно подает тебе знак, слегка кивнув головой.

– Итак, молодые люди, – начинаешь ты свое выступление, прочистив горло. – Начнем, как и всегда, с холодных закусок. Первыми у нас стоят замечательный паштет буден блан из белого мяса и молодой голубь конфи с рукколой, фундуком и айвой.

Тут же в воздух неуверенно поднимаются руки, что всегда раздражает. «Ну дайте сначала закончить!» – стучит у тебя в голове мысль.

– Кхм… Если кто не знает, «буден блан» – это французский термин, означающий… – продолжаешь ты.

Перерыв

Возвращение на кухню после планерки – всегда огромное облегчение. Даже если ты, как обычно, удачно провел инструктаж, приятно вернуться на свою собственную территорию, где почти никто не лезет к тебе с расспросами, а тем более следит за тобой.

Дочиста вылизанные тарелки ты ставишь аккуратно на мойку, стараясь их не разбить, и присоединяешься к шефу у стола раздачи.

– Ну что, я думаю, стоит устроить небольшой перерыв, – предлагает шеф Брайан. – Вроде бы все подготовлено. Иди кури свои дурацкие сигареты. Только удостоверься, чтобы стол раздачи был готов.

Эта небольшая передышка в работе – как обычный перерыв на обед, но только продолжительностью в десять минут.

– Хорошо, шеф. Спасибо! – благодаришь его ты.

– И все же, когда ты собираешься завязать с этой дурной привычкой? – не отстает он.

– Скоро, шеф! – обещаешь в ответ.

В конце дальнего коридора ты толкаешь и открываешь настежь дверь служебного выхода, ведущего на погрузочную платформу, и помещение заливают лучи закатного солнца. Ты поднимаешь руку к небу, прикрывая глаза, пока они привыкают к яркому свету. Зажмуриваешься и откидываешь голову назад, позволяя солнцу обогреть усталые веки. Как только перестает слепить, ты присаживаешься в тенистое местечко на бордюре и закуриваешь сигарету.

С наступлением декабря Гринвич Вилидж буквально превращается в заснеженное болото. Тротуары покрыты коркой соли, в водостоках стоит сплошное месиво, из-под колес проезжающих автомобилей и грузовиков летит грязная каша, особенно на ухабах. Люди, замотанные в теплые вещи по самый нос и обутые в галоши, движутся, скользя и балансируя, в обе стороны по обледенелому тротуару вдоль Шестой авеню. Со своего выступа ты можешь наблюдать цепочку этих людей, растянувшуюся вниз по прилегающей к аллее улице шагов на пятьдесят. Тебя им не заметить, но ты их прекрасно видишь. Многие из них возвращаются с работы в предвкушении выходных. Кто-то направляется на ужин в новое местечко или в бар. Другие торопятся на железнодорожный вокзал, чтобы вырваться за город на пару дней покататься на лыжах. Среди них встречаются туристы, наплыв которых приходится исключительно на конец

недели. Основная их цель – это рождественские покупки, а любимая достопримечательность – праздничная елка – стоит в Рокфеллер-центре. Странным образом на их щеках горит здоровый румянец в такую морозную погоду. Ты уже давно не был в отпуске. Смотришь на свои серые руки, а затем окидываешь взглядом весь квартал. Ты знаешь, на каких улицах приютился еще один повар или шеф-повар, сидя на бордюре или оперевшись о пожарный гидрант, в тени своего служебного выхода. Их выдают твидовые штаны в мелкую клетку, бледный вид и непрерывное курение, когда человек старается выкурить как можно больше табака перед выходом на смену. В данный момент эти люди заняты тем же, чем и ты – наблюдением за прохожими, которые явно того не замечают.

Ты прикуриваешь следующую сигарету и впервые за день достаешь телефон, чтобы прочитать сообщения. Одно из них пришло от Веры, твоей девушки, в три часа ровно. В нем она предупреждала, что заскочит к тебе во время перерыва просто повидаться. «Здорово, правда?» – интересуется она у тебя, хотя прекрасно знает, что во время работы тебе не ответить. Тем не менее она все понимает, потому что сама занята в этой же профессиональной сфере. Вера работает в ресторане поменьше, в северной части этого района. Именно поэтому вы встретились и умудрились провести друг с другом полтора года, ведь у вас один круг общения, общий язык и взаимопонимание. Даже несмотря на то, что она работает в обеденном зале, а не на кухне. В свои рабочие дни она частенько заглядывает к тебе ненадолго повидаться до начала смены.

Вера должна появиться с минуты на минуту, ведь уже почти без десяти пять. Тут распахивается задняя дверь, и ко мне присоединяется Стефан, присев рядом на бордюр и вытянув ноги через грязный водосток. Глаза его не налиты кровью, и сам он оживился в лице, ведь прогнал работой токсины из тела и стал более похож на человека. Он поджигает сигарету, выпустив целое облако дыма в небо.

Затянувшись еще раз, он произносит:

– В общем, чего-то Раффи нездоровится. Выглядит он неважно, будто с ног валится.

– Да ну? – озадаченно произносишь ты.

– Так и есть. Его там в раковину стошнило.

– Плохо дело!

– Я вот подумал выйти по-быстрому перекурить. Наверняка последнюю сегодня за вечер. Намечается триста человек, слыхал?

Не отрывая взгляда от улицы, ты делаешь глубокую затяжку и выпускаешь дым через нос.

– Не, я серьезно, – продолжает он. – Мне шеф велел замесить теста еще на пятьдесят порций аньоллоти, а это целый час работы.

– До жути смешно! – парируешь ты.

– Ладно, послушай, – произносит он, делая последнюю глубокую затяжку и выкидывая окурок далеко через дорогу. – Я пошел обратно. Тебе бы тоже здесь не задерживаться, а то ты сегодня что-то не в духе. Ты ведь не хочешь еще больше разозлить шефа?

– Знаю, знаю! – отзываешься ты. – Вот только повидаюсь с Верой.

– А я пойду в уборную, пока она еще свободна, – сообщает он. – Затем опять займусь тестом. Если нужна помощь на раздаче, крикнешь меня.

Именно в этот момент ниже по улице ты замечаешь Веру, выходящую из-за угла на Шестую авеню. Ты мог бы заметить ее даже за милю. Ветер играет с прядками длинных светлых волос, собранных на кончиках в слабый узел. Высокая фигура выглядит стройно и подтянуто. Ее умение держать себя выработалось в детстве на уроках балета, а также за десятилетие работы официантом в обеденном зале.

Имея высшее образование и две ученые степени – в области арт-терапии и в театральной, – Вера могла бы добиться куда большего, чем просто обслуживать посетителей в ресторане. Но она занята исключительно этим делом, так как оно приносит быстрые и легкие деньги, примерно семь или восемь сотен наличными за три-четыре ленивых вечера, и у нее еще остается достаточно много свободного времени на себя. Вера сделала умный выбор, стратегически важное решение, она это знает.

«А вот и женщина моей мечты!» – произносишь ты про себя. Она приветствует тебя еле заметным взмахом руки.

Стефан, заметив ее, с притворной радостью машет в ответ.

– Триста человек на вечер, Вера, как тебе это? – кричит он ей. – Ага! К черту такую жизнь! – ворчит он, толкая дверь внутрь и скрываясь на кухне.

– Привет. Как дела? – целует она тебя в губы. – Небольшой перекур?

– Ну да, детка, – говоришь ты, выдыхая дым. – Так же, как и всегда.

Ты притягиваешь ее к себе. Волосы пахнут цитрусом юдзу, из которого сделан ее любимый шампунь. Она говорит, что от тебя всегда пахнет чесноком. Ты также в курсе, что сейчас от тебя несет табачным дымом. Она так не любит этот запах, но понимает, что это твоя единственная возможность вырваться с

работы. Сигарета в руке истлела уже до самого фильтра, и ты отбрасываешь ее в сторону. Никогда раньше ты не хотел завязать так сильно, как прямо сейчас.

Ваши руки переплетаются, словно лианы. Кожа на ее руках шелковистая на ощупь под твоими заскорузлыми пальцами. В этот прекрасный момент ты начинаешь забывать про сгоревшие орехи и рыбный рулет. Вместе вы прислоняетесь к капоту припаркованного автомобиля, уставившись на Шестую авеню.

– Итак, три сотни человек? – интересуется она.

У тебя нет никакого желания обсуждать цифры, и вместо этого ты целуешь ее в мочку уха, а затем прижимаешься верхней губой к знакомой родинке на ее большом пальце и глубоко вздыхаешь.

– Ага, – произносишь ты. – Но я освобожусь к десяти. Хочешь, встретимся вечером и выпьем чего-нибудь?

– К десяти? – удивляется она. – Серьезно?

– Ну да, – подтверждаешь ты. – Я открывал кухню сегодня и торчу здесь с девяти. Забыла?

– Я понимаю, но ведь это вроде вовсе не означает, что…

И тут неожиданно дверь черного входа распахивается, а из него вылетает троица официантов во главе с явно рассерженным Хусейном. Они направляются прямо к вам, держа в руках пустые тарелки, и вы с Верой приподнимаетесь им навстречу.

– Шеф! – начинает Хусейн. – Надо поговорить.

– Что такое, Хусейн?

– Уже почти пять, а для персонала нет ни крошки! – заявляет он, демонстрируя пустую тарелку для пущей убедительности. Тебя настолько увлекла работа с блюдами дня, что ты совсем позабыл о своей важной ежедневной обязанности – питание для работников.

Ты бросаешь извиняющийся взгляд на Веру.

– Хусейн, ты разве не видишь, что я сейчас слегка занят?

– Но мы же сами оплачиваем питание, – резко перебивает он. – Из своего же кармана, шеф!

– Я в курсе, Хусейн, в курсе. Что, там действительно нет ни крошки?

– Рис и бобы, – кипятится он. – Ни мяса, ни овощей. Только рис и бобы, а на этом мы далеко не уедем. Салатик бы и рыбки как минимум.

– А у поваров интересовались? У Хуана или Хулио?

– Они отправляют к вам. Спрашивай у босса, говорят.

Почти машинально ты извлекаешь и подкуриваешь еще одну сигарету. Направляешь свой взгляд на противоположную сторону улицы и встречаешься глазами с другим поваром, у которого все

это время тоже был перекур. Он широко тебе улыбается и понимающе кивает головой.

– Хорошо, Хусейн, послушай! – профессионально выдержанным тоном начинаешь ты. – День был невероятно загруженным…

– Загруженным? Это я был загруженным! А вы? Курите тут стоите!

Звук его голоса становится громче, и в нем появляются нотки агрессии. Остальные официанты взирают на тебя с каменными лицами, а Вера отвела взгляд и наблюдает за уличным движением. Ты вздыхаешь.

– Послушай, Хус…

– Мы хотим есть. Мы же за это платим!

Его дерзость достигает своей наивысшей точки, так что двое остальных официантов раздраженно подают корпусом немного вперед. Вера отступает назад на пару шагов, что не ускользает от твоего внимания. И тут в тебе словно что-то переключается.

– Все, довольно! – заявляешь ты. – Я понял, в чем проблема, и приношу свои извинения. Никто не собирался проявлять к вам неуважение. Работы было невпроворот, и просто не хватило времени приготовить для работников что-либо стоящее. Но я вас уверяю, что голодными вы не останетесь. В ближайшее время кто-нибудь решит этот вопрос, а вам, молодые люди, стоит набраться терпения и поменьше дерзить!

– Так-то лучше! – театрально вздыхает Хусейн, и вся троица, громко хлопнув дверью, устремляется обратно на кухню.

Ты переводишь взгляд на часы, на которых уже почти пять.

– Похоже, что тебе тоже надо возвращаться, милый? – потупив взор, спрашивает Вера.

Ты оглядываешься по сторонам. Повара через дорогу и след простыл. Ты представляешь, что у него работа уже в самом разгаре. Он наверняка носится как угорелый по кухне, весь в поту. Подымает и переворачивает, обжаривает и обваривает. Внезапно до твоего сознания начинает доходить, сколько ожидается гостей – триста человек. Конечно же, не забывая про питание для работников. Все явственнее приближается вечер пятницы.

– Да, я должен идти, – соглашаешься ты.

– Ну, ладно, – успокаивает она. – Я просто зашла поздороваться. Мне самой пора на работу. – Она одаривает тебя еще одним глубоким поцелуем. – Наберешь меня, когда освободишься, а там и решим, как провести вечер.

– Я люблю тебя, Вера, – провожаешь ее.

– Я тоже тебя люблю, малыш! – улыбается она.

– Спасибо, что зашла меня повидать.

Она весело тебе подмигивает и отправляется по своим делам. Ее грация словно освежает тебя, смотрящего ей вслед. Как же искусно она обошла этот неудобный момент с официантами. И тут тебе приходит в голову, что ты наверняка выглядишь глупо, одиноко стоя на морозе в шефской униформе.

«Вот ведь ерунда!» – произносишь ты про себя.

Ты выбрасываешь окурок в талый снег и отправляешься, притопывая, обратно на кухню.

Каждый раз, когда наступает пять часов, тебя охватывает волнение. То знакомое щекочущее чувство в желудке, что не дает покоя. Предвкушение чего-то значительного, готовящегося произойти, со смутно представляемым финалом.

Для поваров, занятых на поточной линии, это очень неуютное чувство, обычно сопровождаемое ощущением надвигающегося злого рока. Каждый из них втайне надеется, что заготовил впрок, и боится обратного. Они гадают, какая же из секций примет на себя главный удар, и каждый верит, что это будет не он. Совершенно нельзя предугадать, что предпочтут гости в любой день, а в случае загруженности только одной станции приписанный к ней повар может быть буквально принесен в жертву. Когда обстановка накаляется, велика вероятность нехватки продуктов. Практически невозможно осуществить закупку целой курицы, мясных туш и деликатесов наравне с будущими нуждами, но в то же время абсолютно неприемлемо испытывать их нехватку. Исключение позиции из меню по причине неверных расчетов является вопиющим нарушением кухонных догм. Людей увольняли и за меньшие просчеты, так что все помнят об этом, когда доходит до дела. Все переживают, достаточно ли у них припасено и есть ли время заготовить еще.

Что касается бренд-шефа и су-шефов, все обстоит немного иначе. Весь ваш день похож на втаскивание саней в гору, а достигнув вершины, усаживаешься поудобнее и скатываешься.

Ты надеваешь накрахмаленный китель и свежий фартук, собираешь по кухне полотенца и принимаешься за подготовку стола раздачи.

Как и в любой другой секции, для всего на этом столе найдется место, на котором все должно быть в порядке. На всех поверхностях не должно быть ни пятнышка, а весь необходимый инструментарий должен быть аккуратно сгруппирован. Следует придерживаться чистоты и порядка на всей территории кухни, а тем более на столе раздачи, так как все блюда покидают кухню через него. Этот стол служит неким своеобразным рубежом, и все,

что на нем оказывается или с него забирается, должно быть идеальным, а следовательно, он сам должен быть таким же.

Ты промываешь его дезинфицирующим средством, счищаешь пенные лужицы скребком для мытья окон и вытираешь насухо чистым полотенцем. Ты зажигаешь инфракрасные лампы и устанавливаешь их на самое высокое положение, после чего инспектируешь качество свежесорванной зелени и гарниров. Проверяешь, чтобы перцемолка была наполнена и на раздаче хватало ложек.

Когда объявляется шеф, ты занят тем, что красиво укладываешь полотенца. Ты словно чувствуешь его присутствие у себя за спиной. Шеф погружен в свой телефон, исследуя предполагаемое количество мест в специальной программе, которая представляет всю информацию в виде ступенчатой диаграммы, поделенной на пятнадцатиминутные сектора, а также копию сегодняшнего меню.

– Где-то около трехсот человек, – заявляет он. – Но основная масса приходится на второй заход. Глянь-ка.

Он указывает на восьмичасовую отметку на диаграмме с самыми высокими столбиками. Начиная с этого времени вам придется выполнять по тридцать заказов каждые полчаса вплоть до одиннадцати вечера, что означает примерно сто восемьдесят тарелок с холодными закусками, сто восемьдесят горячих блюд и около ста двадцати тарелочек с десертом. Может, чуть больше, а может, чуть меньше, но все это количество пройдет через твои руки в течение трех, а то и больше часов.

– Безумие! – восклицаешь ты.

– Вот именно, – подтверждает шеф. – Натуральное сумасшествие!

Больше всего тебе сейчас хочется утаить эту информацию от поваров, а то они и без того взволнованы.

– Итак, – продолжает шеф Брайан. – Все ли у нас готово? Ложки? Полотенца? Весь набор, в общем?

– Да, шеф, все готово.

– Ну что ж, отлично. Можешь свернуть мне горстку тампонов? Я встану на раздачу, если на то будет необходимость. До восьми ситуация терпит.

– Конечно, шеф, – отвечаешь ты.

Под тампонами он подразумевает небольшие ватные диски, туго свернутые в комочки размером с палец и пропитанные спиртом, они предназначены для протирания, обезжиривания и обеззараживания тарелок. Их форма и размер идеально подходят для очищения ободков от случайных капель или брызг без прикосновения к еде, так что сходство ватных дисков с

тампонами чисто внешнее. Для таких аккуратных действий полотенца и салфетки чересчур велики.

Выполняя поручение шефа, ты внезапно замечаешь, что на поточной линии как-то подозрительно тихо, словно в лодке с десантом, держащей курс на Омаха-Бич. Повара уже запаслись всем необходимым для своих рабочих мест, но еще стараются успеть заготовить побольше продуктов, очищая их и нарезая, нервничая и торопясь. Ты чувствуешь необходимость обойти их рабочие места и все проверить самому.

Многое можно понять о поваре, судя только по состоянию его рабочего места. Если оно чисто вымыто и оснащено всем необходимым, то на работника можно положиться. Ясно видно, что у него присутствует самодисциплина, осознание необходимости поддержания порядка, а также способность справляться с поставленными задачами в срок, оставляя достаточно времени для систематизации своего пространства. Отсутствие беспорядка также указывает на то, что он обладает той ясностью ума, что необходима для такой нелегкой работы. Попросту говоря, чистая станция позволяет тебе сделать вывод, что повар готов и на своем месте.

Грязная же станция представляет из себя удручающую картину. Если у повара нет времени убрать рабочее место: сменить разделочную доску, протереть стол и набрать свежей воды для споласкивания, то как узнать, что он не справляется. Сразу понятно, что работы у него еще хоть отбавляй, а он сам может не успеть подготовиться даже ко времени поступления первого заказа. А если так, есть опасность, что он не подготовится к работе вообще. Всю ночь он будет стараться наверстать, что непременно закончится его крахом.

К счастью для нас, Виндог и Уоррен прекрасно подготовлены. На их станциях царит идеальная чистота и припасено все необходимое: полотенца сложены, нигде нет ни пятнышка, солонки, перцемолки, а также бутылочки с маслом и уксусом полны до краев. Но независимо от того, как опрятно все выглядит со стороны, поинтересоваться лично об их готовности входит в твои обязанности су-шефа.

– Ударный сегодня намечается вечер, Дон Хуан, – строго произносишь ты. – Готов выложиться?

– Да, шеф, – следует ответ. – Всегда готов.

– А ты что скажешь, Виндог? Готов устоять в надвигающийся шторм?

– Вы же в курсе, – отвечает Винни, – что меня этим не напугать.

Им настолько привычно трудиться в поте лица у себя на

местах, что подготовка рабочего пространства – это наипростейшая для них задача. Тебе достаточно объявить им ожидаемое количество человек, чтобы они заготовили все, что надо. Их способность управляться с нескончаемым потоком заказов, конечно, еще далека от совершенства, но у них никогда не возникает резкой нехватки мизанплас.

К повару холодных закусок никогда не появляется вопросов. Каталина всегда на месте и готова как никто другой. Она готовит пищу примерно столько же, сколько тебе лет. Никогда невозможно уличить ее в халатности, она заготавливает продукцию в больших объемах. Это, конечно, не самый лучший способ, но она делает из расчета на несколько дней, так что всегда оказывается готова к любому авралу, а ее рабочее место просто сияет чистотой.

– Эй, что такое, гринго? – вызывающе восклицает она, наблюдая за тем, как ты скрупулезно осматриваешь ее стол.

– Ничего, ничего, – парируешь ты. – Я только поздороваться.

Хулио тоже на месте. Первая партия его заготовок уже извлечена и оттаивает, термостат нагревает свежую воду, а чистейшая доска томится в ожидании жаркого на разделку. На его лице, не выказывающем никаких эмоций, стоическое выражение, но самого его неподдельно интересует количество брони.

– Что там со вторым заходом? – вопрошает он. – Кому вообще это в голову пришло?

– Знаю, знаю, – отзываешься ты, проверяя температуру в термостате со свининой. – Будет буря. Справишься?

– Посмотрим, – следует в ответ.

Наконец ты добираешься до Раффи, стоящего у рыбного гриля. В отличие от остальных поваров, его станция выглядит непривычно неряшливой. Она не грязная, не то чтобы не прибрана, да вроде и снабжена всем необходимым, но тем не менее все равно неопрятна. Обычно на полке у него присутствует только что открытая полная коробка перчаток, а эта же наполовину пуста. Также он всегда имеет стопку запасных полотенец под рукой, а сейчас и ее нет. Использованные тряпки просто свалены в кучу, хотя такое для него редкость. Его сумка косо свисает с полки, ложки замочены в грязной воде, а перцемолка куда-то пропала. Его станция обычно выглядит так в конце рабочей смены, но мы еще даже не начали. Такое несвойственное ему состояние вызывает обеспокоенность, так как ты ожидал от него большего.

– Парень, все ли у тебя в порядке? – хмуришь ты брови.

– Да, я нормально, – отвечает он. – Все в норме.

Его болезненно-бледное лицо покрыто испариной, а глаза стреляют из стороны в сторону. Он явно создает видимость работы вместо действительной занятости, словно толчет в ступе воду.

– Но вот что. У меня в принтере чернила заканчиваются, – вдруг вспоминает он. – Еле-еле разбираю, что он там печатает. Можете подкинуть мне новый картридж?

Каждая секция снабжена своим собственным принтером для печати заказов в целях упрощения жизни поварам. В этом случае при лавине заказов им нет необходимости полагаться только лишь на свою память. Им также не нужно мучить шефа просьбами сделать копию его поручений для персонала, ведь все и так у них перед глазами. Единственная договоренность по этому поводу заключается в том, что повара сами должны следить за наличием бумаги и чернил. В случае с Раффи ты делаешь для него исключение и направляешься в офис.

Там ты обнаруживаешь шефа Брайана, роющегося под столом в поисках запасного картриджа. Он, видимо, был где-то неподалеку и подслушал ваш разговор, словно хищник.

– Что-то нездорово выглядит твой паренек, – произносит он, протягивая тебе чернила.

– Знаю, – все, что можешь ты сказать.

– Похмелье? – спрашивает шеф.

– Определенно похмелье, – подтверждаешь ты его догадку.

– Послушай, – продолжает шеф. – Я хочу, чтобы ты за ним присмотрел. Если он в течение часа не оклемается, с наплывом гостей ему не справиться. А вот вытаскивать его из этой ямы придется именно тебе.

– Я понял, шеф, – соглашаешься ты.

– Ну вот и ладно. Скоро приступаем.

Вернувшись к Раффи, ты замечаешь, что его потряхивает. Он жадно пьет воду, но это ему мало помогает. В отличие от него ты держишься ровно, вставляя в принтер новый картридж.

– Раффи, – спокойно произносишь ты. – Что у тебя там произошло?

– В смысле? – удивляется он. – А-а-а, в ванной? Все в порядке, я убрал за собой. Мне уже лучше. Просто чего-то съел. Дурацкая уличная шаверма.

– Можешь работать? – спрашиваешь ты у него напрямую.

– Да, да, я справлюсь, – убеждает он.

Ты уверен на все сто, что не стоит доверять его ответу. Но единственная альтернатива сейчас – отправить Раффи домой, а это означает, что заменять его будешь ты.

Тебе явно это не по душе, ведь, если по-простому, работа на

любой из станций трудна. Стоять за столом раздачи явно проще. Там не так жарко от огня, и не надо нагибаться и вертеться. К тому же тебе необходимо больше практиковать декорирование блюд не ради удовольствия, а для карьерного роста. Работа за столом раздачи в такие трудные смены явно предпочтительнее, независимо от твоей любви к приготовлению пищи.

Пока Раффи не пытается отпроситься домой, что любой повар на его месте постарался бы сделать при первой же возможности, ты делаешь вывод, что надо подождать, а там будет видно. Порой необходимо стошнить, чтобы полегчало при похмелье. Быть может, он сделал это специально, и станет лучше в течение часа, стоит ему только пропотеть.

Закончив устанавливать картридж, ты захлопываешь у принтера крышку. Как только слышишь знакомый щелчок, из принтера начинает ползти лента, словно только чернил ему и не хватало. Ты оглядываешься вокруг, а во всех остальных секциях с принтерами происходит то же самое. Кухню заполняет механический гул, что означает появление первого заказа. Все присутствующие молча обращают свой взор на шефа в ожидании указаний.

– Заказывают… – произносит он в тишине. – Стол на четыре персоны. В первую очередь: два аньолотти, одна белая спаржа, один паштет, один стейк тартар. Затем: одна свинина, один скат, одна порция ньокки и рулет.

– Да, шеф! – восклицают все в один голос.

– Уверен, что справишься? – еще раз спрашиваешь Раффи.

– Безусловно! – храбрится он.

Мягко похлопав его по плечу, ты присоединяешься к шефу у стола раздачи, а чуть погодя объявляется Стефан.

– Ну как все прошло, парень? – спрашиваешь ты его.

– Как на ядерном полигоне, братишка, – отзывается он, затягивая тесемки свежего накрахмаленного передника.

Обслуживание

Это то, о чем мы думаем утром в первую очередь. Это то, что у нас на уме, когда мы ложимся спать. На подготовку мы тратим свои дни, а вечерами фокусируемся только на одном. Обслуживание: работа, выполняемая прислугой; акт помощи или содействия; способствование или выполнение работы за другого; организованная система труда для обеспечения нужд населения; способ или манера подачи публике блюд и напитков. Общественное питание – вот наша отрасль производства.

Обслуживание в ресторане начинается с открытия дверей. Исходя из наших нужд, это обычно бывает в пять вечера. Все, что происходит до того времени или произойдет после, ценится в той же степени, в какой влияет на ход обслуживания. Подготовительная работа важна. Посещаемость важна. Готовность – обязательно. Оборудование тоже. Приобретение и получение товара очень важны. Обмен сплетнями, похмельный синдром, обзоры, взаимоотношения, эмоции, обсуждения происшедшего в баре вчера вечером и рассказы про утреннюю прогулку – все эти вещи теряют всякую значимость, как только на кухню поступает первый заказ.

Сначала следует первый поток людей в течение двух часов, когда мы стараемся заполнить каждое место и обслужить его хотя бы разово, надеясь сделать «полный оборот».

Посещать заведения по пятницам в пять вечера для людей слишком рано. Те, кто трапезничает в это время, заказывают мало. Обычно эти люди возвращаются с работы или заглянули на поздний бизнес-ланч с коллегами. Им без изысков хватает нескольких рюмочек и чего-нибудь легкого на закуску. Либо это могут быть любители театра, встретившиеся до начала постановки. Большими толпами торопливо ужинают, держа в памяти время третьего звонка и свой ограниченный бюджет. Их количество иногда действительно велико, но им всегда надо куда-то еще, на что указывает скромная горячая пища, желательно вместе с закуской. Для стороннего прохожего слишком долго и хлопотно постепенно вкушать согласно правилам. Так что за первый заход обычно получаешь пачку простеньких заказов, утиный суп мужчине или яблочный пирог его даме.

Из-за такой посещаемости повара долгое время хранят безмятежность. Они словно теннисисты, которые лениво раскачиваются на протяжении первого гейма в игре на три сета. Они пополняют свои продуктовые запасы, обмениваются шутками

и вообще отдаются работе с юмором. Времени у всех предостаточно, чтобы всем сообща слаженно работать. До той поры, пока все не пошло в разнос.

Согласно примерным прогнозам, нам не сделать «полный оборот» зала как минимум до полвосьмого. И все же шеф Брайан хладнокровно несет свою вахту у стола раздачи, прекрасно зная, насколько важно безупречно выстоять первую волну, так как второй заход будет тем еще испытанием, когда все вдруг неожиданно выйдет из-под контроля. Он держит спину прямо, до неприличия широко раздвинув ноги, таким образом уменьшая нагрузку на поясницу. Когда ноги находятся на ширине плеч или более, тебе не придется нагибаться, чтобы достать до лежащих на столе предметов. Центр тяжести смещен ниже, поэтому глазам и рукам удобнее выполнять свою работу. Но есть и более прозаическая причина, по которой шеф сохраняет такую позу, – это ограждает других от стола раздачи, позволяя шефу блистать в одиночестве, не опасаясь за свое лирическое настроение при обращении с зеленью и специями.

Со своего правого и левого фланга шеф Брайан прикрыт, соответственно, мной и Стефаном. В эскадрилье вы являетесь ведомыми летчиками, каждый отвечает за свою половину бригады. Стефан принимает мясные изделия, а твоя забота – это рыбная сторона поточной линии. Как только повара передают свои дымящиеся посудины на стол раздачи, ты инспектируешь их работу на верную температуру, количество специй и правильную консистенцию. Твоя основная задача – это контроль качества продукта, так что приходится все дегустировать. Если палтус слишком остыл, отправляешь его обратно, и то же самое с картофельным пюре, если оно получилось комковатым. Если соус подернулся пленочкой или недосолен, а репа слишком отбита, смело возвращаешь их поварам.

Ты выполняешь эту функцию в первую очередь для того, чтобы разгрузить шефа, у которого и так есть чем заняться. Он отвечает не только за оформление блюд на тарелках, но и за руководство процессом, который состоит из операции с чеками, группировки блюд и их распределения по официантам, а также, несомненно, обеспечения плавности протекающих процессов. К тому же необходимо обладать достаточным хладнокровием, чтобы абсолютно беспристрастно возвращать поварам их неудачные творения, не устраивая скандалов. Ты легко способен на это в отличие от шефа, чей вспыльчивый характер может взыграть, попади к нему в руки брак, и тогда никто не застрахован от бури.

Это твоя обязанность еще и по одной, более очевидной

причине – исключить любую возможность возвратов от клиента. Даже не в погоне за его хорошим мнением, а то большинство еще будут учить, как надо приготовить, но лишь единицы действительно знают толк. Дело в том, что отказные блюда, которые возвращаются из обеденного зала, нарушают естественный ход вещей и становятся ощутимой помехой встречному движению.

Вся еда, которая возвращается на кухню, называется «недоварок» и обычно отправляется обратно в печь либо на плиту. Такие блюда не были доведены до нужной кондиции, поэтому им требуется еще чуть больше времени тепловой обработки. Если говорить честно, то все в этом случае происходящее напоминает чистилище. Остальная еда достигла своих адресатов, и те с радостью принялись за нее. Ответственный повар перешел к следующему блюду, наколов талончик с заказом на штырек и тут же про него забыв. И в этот момент появляется тарелка с отверженным блюдом, так что повару приходится остановиться и быстро сообразить, что же это. Если кусок мяса, что очень маловероятно, учитывая навыки Хулио, то минута-другая на гриле или в печи все поправят. Но предположим, что пища пережарена. Либо клиент разделал ее на кусочки, что уже не собрать. Либо это вообще рыба, которую ничего не спасет. В таком случае не остается другого выбора, кроме как заново готовить блюдо целиком, а это означает отыскать конкретный заказ, его расшифровать, извлечь необходимую заготовку, поставить на огонь нужные овощи и разогреть новую порцию соуса. Конечно, можно ускорить процесс, использовав те же самые ингредиенты с другого заказа, но это в конечном итоге приведет к тому же самому, не принимая во внимание все негативные последствия такого выбора. И все это из-за прерванной цепочки действий и отвлечения на уже пройденный этап, когда за пару минут надо доделать одно и переключиться на старое задание, что явно ставит под угрозу новые. Момент здесь и сейчас упущен, а якобы исправленные блюда так или иначе теряют весь свой шарм. Именно по этой причине су-шеф проводит тщательный контроль качества еды перед тем, как она превратится в готовое блюдо.

Но на этом твои обязанности не заканчиваются.

Как только официант вбивает заказ того или иного столика в кассовый терминал, компьютер перенаправляет на кухню список приобретенных блюд, который распечатывается на основном принтере у стола раздачи в виде талона. Шеф извлекает эти талоны, изучая всю зашифрованную в них информацию: номер столика, блюда и их распределение, номер, время и общий

характер заказа, количество гостей, особые пожелания, а также имя официанта. В строго хронологическом порядке он группирует на доске эти сведения по типу нужд для выполнения той или иной работы. Доской зовется металлическая пластина над столом раздачи, которая не только придерживает талончики, чтобы не сдуло, но и служит организационным пунктом. Параллельно с этим на каждой станции из принтера появится сокращенная версия каждого талона, которую повара изучают и крепят на свои собственные доски.

Заказ может состоять из нескольких блюд, но компьютерный терминал запрограммирован таким образом, что каждая станция получает список только ей соответствующих задач, это лишает поваров необходимости выискивать свое из полдюжины других. Но так как Хулио не может следить за тем, что происходит у Раффи, и наоборот, то очень важно, чтобы шеф, только получив заказ, всем огласил его вслух. В этом случае Раффи не примется за рыбу, на которую хватит и пяти минут, если к ней идет стейк, на который надо десять, а тем более ни один из них не станет готовить, если сначала Каталине надо справиться с огромным количеством закусок.

Шеф Брайан вступает со слова «Заказывают…», которое тут же заставляет всех слушать его. Шефу очень важно анонсировать свое высказывание этим словом, ведь оно помогает трудящемуся человеку разобрать в стоящем гаме момент, когда происходит поступление нового заказа. Так или иначе, поварам во время работы необходимо обмениваться информацией, и они вслух зачитывают друг другу свои талоны. Но опытный работник никогда не спутает эти обыденные диалоги с главенствующим монологом шефа.

«На первое…» – произнесет он степенно, вглядываясь в список закусок. «С последующим» вступительным, а затем и главным блюдами, а после – десерт. Как только он заканчивает свою речь, вся кухня в унисон откликается возгласом «Да, шеф!». Такого рода отзыв означает принятие информации о пришедшем заказе, а наша синхронность указывает на общий рабочий ритм. В самых лучших заведениях кажется, что эти слова четко и громоподобно исходят от одного слаженного механизма.

Эти упоминаемые шефом последующие блюда обычно формируются чуть позже, почему и ожидают своей очереди на доске. Входящие в них ингредиенты требуют больше времени на приготовление, так что с них и начинают, как только приходит заказ. В срочных случаях официанты указывают на «горящий» талон. Если же есть полноценно приготовленные заготовки, то все, что им требуется, – это последний штрих. Например, в случае

с заранее обжаренной уткой мясо счищается с кости и томится под жаровней до хрустящей корочки, а вот крыло ската достаточно просто положить на сковороду, и оно мгновенно изжарится.

Если посетитель по какой-либо причине не заказывал закуски, то шеф обязательно акцентирует наше внимание на то, что заказ горящий, подразумевая его первостепенную важность. Если у людей немного времени в распоряжении, мы стараемся управиться с их заказом как можно быстрее. Если же клиенты не отказываются от классической подачи блюд, но слишком медленно едят, как, например, парочки на свидании больше времени тратят на многозначительные переглядывания, чем на еду, то их заказ уходит в конец очереди и выходит на первый план, когда только нужные посетители готовы.

В идеале столик с частой сменой блюд должен рассматриваться как единый заказ с явно указанной последовательностью их подачи. Либо можно закрепить за официантами главные блюда и подавать их, когда они сами считают уместным, полагаясь лишь на людской голод и свои собственные умозаключения о скорости кухонных работников. Но на деле все очень подвижно, так что даже самому одаренному официанту никогда не предсказать готовность ягненка либо единоразовое количество рыбных рулетов на противне. Лишь нам дано знать, что происходит на кухне в настоящий момент, а следовательно, и время, потраченное на то или иное блюдо. Нам жизненно важно не только знать всю информацию о столиках как можно быстрее, но и получать ее в самой лаконичной форме в виде единого талона.

Но даже когда все многообразие блюд привязано к одному талону, это вовсе не означает отсутствие трудностей, как, к примеру, дополнительные пожелания, которые могут оказаться сущим кошмаром. Кассовый терминал позволяет оперировать в этих случаях великим множеством категорий. Для мясных изделий предусматривается целая шкала готовности – слабая, средняя обжаркаи другие. Для пасты предполагается вегетарианский формат – опция, которая гласит: «Без мяса». Такие базисные настройки именуются «поправки», но также вне этих условий существует целая вселенная клиентских возможностей, которые нельзя предусмотреть при помощи только лишь компьютерной программы. Таким образом, официанту необходимо от руки записывать особые пожелания гостя: где-то поменьше чеснока, кому-то без соли и перца, кто-то, быть может, желает оливкового масла отдельно. Но официанты всегда в угаре, всё на талоне не разместить, а единый формат обозначений

просто отсутствует, так что обычно тебе приходится иметь дело с чем-то подобным:

1000023589 ПТ 12/7/12
КАНДИС СТ: 36
18:17 КЛИЕНТ: 2
********** 2 **********
****
ОЖИДАНИЕ
****
1 СКАТ
МИН. ЧЕС.
место 3
1 СВИН СУ ВИД
СР. Р.
БЕЗ СП ДОП ОО СОУС
место 4
****

Существует бесконечное множество интерпретаций такого рода записей, так что весь процесс напоминает игру в шарады, в которой без разъяснений от обслуживающего персонала не обойтись.

В этом деле также может помочь Хусейн, старший официант. Обычно ему ведомо то, о чем общаются его коллеги с гостями, ведь он следит за внесением заказов в базу. К тому же он частенько подтрунивает над ними, наверное, за панибратское к себе отношение либо их социальное положение, так что рад воспользоваться удобным случаем указать на нелепые промахи обслуги. Но так как он сам не ведет с гостями бесед и не забивает заказы в компьютер, всего знать ему не дано, и именно по этой причине на талоне всегда указано имя официанта.

Шеф звонко хлопает двумя руками в сторону расположения официантов, и буквально из-под земли объявляется Хусейн.

– Это что вообще значит, Хусейн? – громыхает шеф.

– Без понятия, шеф, – честно признается Хусейн. – Это Канди чего-то навыдумывала.

– Зови ее сюда! – резко восклицает шеф.

Вбегает смущенная Кандис, вся на нервах, чтобы пояснить свои сокращения.

Единственное логически верное обслуживание, особенно при наплыве посетителей, заключается в группировании столов. Мы именуем такие группы «подборами», а шеф руководит их распределением, словно диспетчер. Он достигает в этом успеха,

извлекая все необходимые сведения от официантов и наблюдая за выполнением заказов. Как только Каталина и повара-энтреметье справляются со своими задачами, шеф Брайан перетасовывает заказы, чтобы переключиться на основные блюда, подача которых напрямую зависит от соответствующих закусок. Вот таким образом и вырабатывается необходимый рабочий ритм. Несколько столов получают свои первые холодные блюда, пока повара готовят им горячее, а Каталина переходит на следующий подбор.

Также шеф Брайан обязан следить за объемом производства на каждой из станций, имея в виду их относительный уровень загруженности. К примеру, если Виндог, повар-энтреметье со стороны мясного гриля, увяз с пастой, следующим подбором шеф назначит тот, в котором доминирует рыба. Если Уоррен не справляется с рыбными гарнирами вовремя, то шеф сделает необходимые для баланса перестановки в самом подборе столов. Если же Каталина без передышки занята салатами и десертами, мы притормаживаем с приготовлением всех горячих блюд, пока она наверстывает.

Сгруппированный подбор уже особо никак не изменить. Шеф вслух называет столики по номерам, повара дружно выкрикивают: «Да, шеф!», заполняя четыре или пять отделов на своих досках, в секции подборов. В случае обращения с рыбой и мясом время играет наиважнейшую роль, поэтому Хулио и Раффи слегка совещаются при огласке подбора. Им необходимо заранее определиться, сколько времени понадобится, исходя из состояния их готовности.

– Сколько же? – допытывается Хулио.

– Четыре минуты! – кричит в ответ Раффи.

– Ясно. Четыре! – подтверждают остальные.

Все рабочие места оснащены цифровым таймером. Как только определились с общим временем на блюдо, каждый программирует свой таймер и приступает к работе. В такие минуты слышны только лишь звуки, доносящиеся от плиты – легкое шипение и шкворчание, потрескивание и редкие хлопочки. Если этот гул еще к тому же ритмичен, то можно его вовсе не заметить. Все прекрасно знают, что и как долго надо делать, так что вся необходимость в разговорах отпадает. Повара максимально сконцентрированы каждый на своем занятии, соблюдая тишину вплоть до сигнала таймера.

– На раздачу! – тут же почти хором произносят сакральную фразу повара. Щипящие и стреляющие маслом сковородки выставляются на стол раздачи, а их содержимое раскладывается по тарелкам.

– В зал! – выкрикивает шеф, закончив процесс декорирования. Официанты подхватывают дымящиеся блюда и скрываются с ними в обеденном зале.

Здесь тоже необходимо твое непосредственное участие. В дополнение к дегустации тебе необходимо правильно выставить ингредиенты. Обычный подбор из четырех столов может состоять из дюжины посудин с каждой стороны, когда все оказывается на раздаче. Это слишком много, ведь у шефа нет столько времени, чтобы заглядывать в каждую тару в поисках верной еды. Ты должен выставлять их одну за другой возле тарелок или распределять тарелки по соответствующим столам, ведь даже репа может быть предназначена для разных столов. Это важная часть рабочего процесса по причине наличия у каждой кастрюли своего особого характера и предназначения. Повара явно подразумевали какую-то конкретную цель, выставляя их на плиту. Быть может, Раффи выбрал слишком большого солнечника для девятнадцатого стола, а Уоррен подстроился и приготовил ровное количество гарнира в конкретной посуде. Виндог может видеть, что шеф первым делом раскладывает блюда для двадцать второго стола, и знать, что туда предназначается одна из двух порций пасты Mafalde, которая была приготовлена чуть раньше. В зале даже может оказаться VIP-столик, для которого Хулио выбрал более изящный и красивый антрекот, столь искусно оформленный мясником. Он обязательно сообщит тебе об этом, перекладывая жаркое на стол, а твоя обязанность – проследить за его верным направлением.

Можно сказать, что ты выступаешь на кухне неким посредником, даже необходимым ментором всех процессов в этой цепочке обслуживания. Когда повара передают тебе свои творения, между вами происходит обмен, общение и передача нужной информации. Иногда приходится переводить их поварской жаргон шефу и обеспечивать обратную связь.

– Это ассорти с бобами для вегетарианца за девятым столом, – сообщает мне Уоррен. – Без мяса.

Он имеет в виду то, что в сковородке находится отдельная порция бобов без бекона, специально приготовленная по просьбе посетителя за девятым столом. Упущение такой информации из вида окажется фатальной ошибкой как для заведения, так и для клиента, особенно в том случае, если человек не ест мяса по причине аллергии. Но шефу, в данный момент поглощенному оформлением блюд и организацией процесса, не до таких обсуждений. Он может быть занят, отвечая на вопросы администраторов зала или изготавливая особенные канапе для постоянных посетителей, так что с поварами общаться

приходится тебе, склонив голову, и шептать, чтобы не мешать остальным.

Ваше общение не ограничивается только особыми пожеланиями гостей или дешифровкой талонов. Существует также огромный пласт информации, который необходим поварам.

К примеру, Хулио может попросить: «Покажешь мне все сегодняшние заказы на оленину?» Он желает удостовериться, что талоны на его доске совпадают с талонами на раздаче, а ему для них всех хватает запасов. Ты пробегаешь глазами весь ряд талонов на своей доске и выуживаешь те, что он попросил.

– Десяточка за день! – сообщаешь ему ты. – Шесть из них на огне. Три слабо прожаренных, два средне, один сильно.

– Отлично! – реагирует радостно он, кивая тебе головой и подмигивая. – Это как раз то, что я предполагал.

– А сельдь-то готова? – стонет Раффи в надежде выяснить, очищена ли рыба для дежурного блюда.

– Брианна как раз этим занята, – успокаиваешь его ты. – Не беспокойся, на нее заказов нет.

– Осталось ли там еще свежее чесночное масло, синьор? – интересуется Каталина.

– Непременно, донна, – шутливо отвечаешь ей ты. – Для вас всегда!

Такой обмен репликами укрепляет связь между персоналом, жизненно необходимую для ровного процесса обслуживания. Поварам также приходится заглянуть в таблицу и что-то перепроверить, но они могут смущаться спрашивать напрямую у шефа из-за боязни нарушить его сосредоточенность или из-за страха выглядеть глупо. Хотя внимание нашего шефа прекрасно настроено на любую волну, а он виртуоз в подслушивании, в такие моменты он как стена. Так что все внутренние вопросы решаешь с ними именно ты, выступая посредником. Самое основное для тебя – проинформировать персонал обо всем, а в первый заход делаешь это шепотом.

И здесь взаимодействие выходит на первый план. Твое отношение к персоналу напрямую влияет на успех грядущих мероприятий, ведь настанет время, и нависнет дамокловым мечом над вами второй заход. Даже без кратковременной передышки между первым и вторым, когда весь процесс резко набирает обороты. Очень важно остаться на гребне волны и продолжать выполнять подбор за подбором без единой ошибки. Уделять лишнее время одному заказу – значит урезать от другого. Количество заказов соответственно растет, право на ошибку отсутствует напрочь, а свободного времени, чтобы заниматься недоварками, нет. Все должно быть идеальным и превосходно

приготовленным для ста восьмидесяти человек, которые заполнят ресторан в районе восьми часов.

***

В диалекте, на котором общаются повара, эту же идею полной готовности можно выразить французским словом *soign*, что в переводе означает «изящно выполненный, ухоженный, лоснящийся». Используемое на кухне, в большинстве случаев оно попросту означает «идеально». Первоклассные ингредиенты, обращенные в восхитительные блюда только лучшими методами и поданные элегантнейшим образом. Этот термин происходит от французского глагола *soigner*, взятого в своей прошедшей форме и обозначающего «ухаживать или присматривать», имея в виду сиделку либо заботливую мать.

Тебе всегда хочется, чтобы все было по высшему разряду. Каждый столик особенный по-своему, а каждый посетитель уникален. Все они заслуживают, чтобы о них заботились и за ними ухаживали, и мы здесь именно для этого. Мы заняты поддержанием человеческой жизнедеятельности, а именно обеспечиваем питанием. И мы трудимся глубоко за полночь не потому, что нам нравятся трудности. Просто знаем, что нам выпал шанс создать своими собственными руками нечто, что радует и поддерживает людей. По причине того, что мы знакомы с этим делом не понаслышке, да еще и во всех деталях, вплоть до самых тонких, но далеко не самых легких, наша искренность в занятиях этим искусством налицо. Даже несмотря на то, что дни наши трудны, загружены и сбиты, мы уверены, что прилежным трудом, дисциплиной, усилием и бережным отношением всегда можно найти возможность создать нечто аутентичное.

В первый заход есть уйма времени готовить пищу именно таким образом, с любовью, как предпочитает выражаться публика. Но чем больше появляется посетителей, соответственно, тем больше заказов, а с ними и талонов, а следовательно, и работы. И все меньше и меньше времени, чтобы каждую вещь доводить до ума.

К этому времени в обеденном зале становится более шумно, и с кухни ты слышишь нарастающий гам. Это шум прибывающего второго захода людей, да и время подходящее – восемь часов, – и представление начинается. Твое горло инстинктивно сжимается, как только принтеры начинают жужжать.

– Слышите, парни? – громким голосом вопрошает шеф. –

Давайте сделаем это. Заказывают: две сельди, одно аньолотти, один стейк тартар. Далее два палтуса и солнечник средней обжарки.

– Да, шеф!

– И-и-и… – протягивает он. – Первый подбор: семнадцатый стол, девятый, тридцать второй и сорок седьмой.

– Да, шеф!

– Четыре минуты! – восклицает Хулио.

– Четыре! – вся кухня отзывается эхом.

Настраиваются таймеры, позвякивают сковородки, зажигаются горелки, то тут, то там слышится шипение. В воздухе появляются свойственные реакции Майяра запахи с густым фоном топленого масла и пряными ароматами.

– Тарелки! – громко произносит Уоррен. Ты лезешь под стол раздачи, чтобы извлечь оттуда стопку чистых тарелок, которые тут же раздраженно со стола сгребает Уоррен.

– Сковородки, Кико! – сердится Виндог. Кико бухает целую груду сотейников ему на стол. Ни тот, ни другой не успевают даже взглянуть друг другу в глаза.

Таймеры показывают, что осталось всего две минуты, но этого достаточно, так как повара-энтреметье обычно заранее готовят свою посуду к использованию. Всем понятно, что времени и так в обрез, чтобы валять дурака. На столе недостаточно места для всех посудин, кастрюль и тарелок, и поэтому повара расставляют их на заранее приготовленные горелки и треноги.

Ты приступаешь к дегустации. Чечевица явно удалась. Морковное пюре получилось воздушным, а картофельный салат заправлен безупречно.

С салатом фризе перестарались. Он должен получиться коричневого цвета, отливающего золотом, а этот черен, как уголь, так что ты возвращаешь его Уоррену.

– Заново, – попросту заявляешь ты.

– Да, шеф, – вздыхает тот и, зажигая газ, ставит новую сковородку на плиту и наливает в нее масло.

Пробуешь целую столовую ложку ризотто. Ему явно не хватает специй и пары минут на огне. Заводишь сковороду обратно на жарочную поверхность, добавляешь куриного бульона и щепотку соли. Дегустируешь немного мясного ассорти с бобами и приходишь к выводу, что не хватает уксуса. К этому блюду хересный подойдет лучше всего. Один Уоррен с этим так шустро не справился бы.

– Соберись, Уоррен, – твердым, но спокойным голосом обращаешься к нему. – Времени на исправления сейчас нет, так что я на тебя надеюсь.

– Я понял, шеф, – откликается он, смахивая пот со лба.

В это время Каталина у себя за столом пытается управиться со всеми салатами. С появлением новых заказов работы у нее значительно прибавилось, так что ты бросаешься к ней на выручку.

– Эй, не нужно мне помогать, – возмущается она. – Лучше забери те тарелки у окна. Места чертовски не хватает!

– Не волнуйся, красавица! – ласково произносишь ты, снимая тарелки с подоконника над ее головой, а она на их место тут же ставит новые.

– В зал! – громко на всю кухню оглашаешь ты.

– Какой стол? – интересуется Хусейн, появившийся вдруг откуда ни возьмись. Ты переводишь вопросительный взгляд на Каталину, которая только и успевает добавить: – Двадцать второй!

– Слышал? – ты поворачиваешься к Хусейну. – Салаты на двадцать второй. И сразу же возвращайся за следующей партией! – Ты вручаешь ему те закуски, что были у тебя в руках, а сам пулей мчишься к раздаче.

Срабатывают таймеры, а шеф вторит им возгласом:

– На раздачу!

Все, что до этого находилось на плите, устремляется к главному столу. Этот подбор оказался чересчур большим, чтобы шефу справиться с ним в одиночку, и вы со Стефаном спешите на подмогу. Он принимается за раскладывание пасты по глубоким мискам, а ты – чечевицы, добавляя сверху небольшие комки морковного пюре. До искусности шефа Брайана вам, несомненно, еще далеко, но уже куда лучше, ведь вы и так стараетесь изо всех сил.

– На раздачу! – громыхает шеф, а перед ним выстраивается шеренга из официантов. Каждый из них хватает по две тарелки и уносится в зал к ожидающим гостям.

– Следующий подбор: тринадцатый стол, двадцать второй и одиннадцатый.

– Да, шеф!

И вновь сковородки ударяются о плиту. Слышится бульканье и шипение, пока не истекают четыре минуты. Звучат сигналы таймеров, на раздаче выстраивается ряд кастрюль и сковородок, а где-то рядом в нетерпении толкутся официанты.

Ни на миг не утихает жужжание работающих принтеров, а между заказами нет даже хотя бы секундной паузы. Когда напечатан один, сразу следом с нетерпением выскакивает другой, словно только этого и ждал. Твое внимание непременно смещается с идеального исполнения блюд на обыденное.

Постараться быстро их закончить – это все, что тебе сейчас остается. У шефа же совсем нет времени заниматься утонченным декорированием, а он сам вместо того борется с беспощадно огромной лавиной принятых заказов.

– Срочный заказ! – провозглашает он. – Один рыбный рулет, одна утка. Вот ведь черт! Хулио, долго там еще с птицей?

Хулио только недавно добавил миску свежего жира к утке в конвекционной печи, но до состояния готовности ей еще далеко.

– Как минимум десять минут, шеф, – отзывается Хулио. – Но ее еще надо потомить.

– Скажем, двадцать?

– Да, шеф. Извините, что так, шеф.

Шеф Брайан занят тем, что внимательно изучает талон у себя в руках.

– А ну, постойте-ка! – вдруг вырывается у него. Он быстро просматривает отбитые талоны, насаженные на штырек, пока не находит того, чего ищет.

– Вот зараза! – вырывается у него. – Так я и знал! Хусейн!

Старший официант в мгновение ока объявляется на кухне, выскочив из-за створчатых дверей, ведущих в зал.

– Да, шеф, я слушаю!

– Позови сюда Девон, сейчас же!

Одна опытная официантка из стареньких, Девон, допустила фатальную ошибку, своевольно распорядившись составлением заказа. Она сначала ввела в компьютер информацию о холодных закусках, затем позднее отдельным чеком на этот же стол оформила горячие блюда. Среди всего перечисленного в меню утка и рыбный рулет стоят особняком, ведь на них требуется больше всего времени. Вот это Девон не могла не знать.

Немного погодя она просачивается на кухню собственной персоной, и шеф с ходу строго задает ей вопрос по делу:

– Сколько раз мне вам повторять не делить заказ? Неужели так трудно забить все в один чертов талон?

– Но, шеф, это парочка на свидании! – пугается Девон. – Они так долго не могли определиться, ну я и подумала…

– Когда я захочу узнать твое мнение, я обязательно к тебе обращусь. А пока оставь распределение заказа профессионалам.

– Но…

– Этим людям теперь придется ждать целых двадцать минут, – перебивает ее шеф, комкает талон в бумажный шарик и запускает им в нее. – Из-за того, что кто-то вздумал поступать так, как ему заблагорассудится.

В поисках выхода она в отчаянии обращается к Хулио с просьбой ускорить процесс:

– Хулио, ты бы не мог..?

– Нет, не мог бы. Послушай, дочка, с чего мне торопиться, если это твоя вина? – возмущается он. – Милая моя, я не волшебник!

– В общем так, Девон, – подключается шеф. – Если не хочешь вылететь с этой работы, прикуси язык и пошла вон с моей кухни!

Стефан посылает девушке сочувствующий взгляд, но она лишь уныло взирает на него в ответ, всем своим видом выражая мольбу о помощи. К сожалению, в подобной ситуации Стефан ей никак помочь не способен.

– Я прошу прощения, шеф! – выдавливает она из себя.

– Вон! – срывается тот.

Повара у себя на местах притихли. Они сильно потрясены, но явно рады, что гнев шефа обошел их стороной. Стефан же выглядит одновременно и печальным, и смущенным. Все застыли в напряженном ожидании.

– Итак, – уже спокойным голосом продолжает шеф. – На чем мы остановились? Ага, отлично, сперва закончим этот подбор: двадцать второй и двадцать третий столы, а также девятка у бара. Затем нас ждет тридцать седьмой стол на двенадцать человек.

Повара передают готовые ингредиенты на блюда для двух столов и одного любителя выпить, чтобы сразу же, не переводя дух, приступить к огромному заказу от большой компании.

– Сколько надо на этот здоровый стол? – на всю кухню озвучивает свой вопрос Хулио.

И тут со стороны рыбного гриля до всех доносится странный шум, на что Уоррен, обернувшись, громко восклицает:

– А-а-а, да чтоб тебя!

Словно в подтверждение его слов, целая сковорода с гарниром со звонким треском летит на пол, на всем вокруг оставляя свое содержимое.

– Вот ведь сволочь! – взвизгивает Каталина со стороны холодного цеха.

– Что вообще происходит? – любопытствует Стефан, заглядывая на противоположную сторону поточной линии.

Это оказывается Раффи, который очень плох на вид. Он ошибался, убеждая меня, что справится. Вряд ли, учитывая, что он согнулся пополам, оперевшись на свой портативный холодильник. Очевидно, что его тошнит, причем неслабо. Хорошо, что у него под рукой оказался мусорный бак. Все процессы замирают, а слышно только Раффи и жужжащие принтеры. Кажется, что этот момент длится вечно, пока шеф вполголоса не произносит:

– А я предупреждал, что к этому идет!

И тут все стихло. Раффи выглядит ужасно болезненно, избавившись от всего содержимого своего желудка.

– Да, предупреждали, – подтверждаешь ты слова своего шефа.

– Ну-с, – вопрошает он, похлопывая тебя по спине. – Будем как-то реагировать?

– Да, шеф! – вздрагивая, ты произносишь: – Уже реагируем.

Тебе надо как-то решать эту проблему. Ты несешься как угорелый в ваш кабинет за комплектом своих инструментов, куда входит лопатка для рыбы, пинцет для костей, щипцы и нужные ложки. Тут же торопишься обратно, зажав в зубах щуп для выпечки, с набором полотенец на плече.

Ты застаешь Кико, который возится на полу в попытке навести порядок.

– Вот ведь пьянь! – злобно бормочет он, проскальзывая мимо тебя с грязной тряпкой.

На рыбной станции творится просто ужас. Повсюду разложены неиспользованные заготовки. Все завалено рыбой, как готовой, так и полностью уничтоженной, которую уже не исправить, а только выкинуть в мусорный бак. Тут же и сырая рыба, по какой-то неведомой причине приправленная огромным количеством специй, усохшая и бесполезная. Какая-то рыба, недавно заказанная сельдь, если быть точнее, лежит полуочищенной с разбросанными повсюду внутренностями. Какого черта этот парень здесь вытворял? Кажется, что большинство этих рыб даже не требовалось, ведь заказов на них нет, а доска для талонов пуста. Хотя погодите-ка. Из принтера свисает целая лавина неразделенных талонов. Безнадежно, но он даже не вел учет поступающих заказов. И теперь вся кухня запаздывает на пять минут из-за его халатности.

Ты бросаешь взгляд на стол раздачи и шефа, все внимание которого направлено теперь на тебя. Он хмурит брови со смешанным выражением злости и доверия и кивает головой, глядя на тебя. Ты киваешь в ответ и произносишь: «Да, шеф!» Пора приниматься за работу.

***

Приготовление пищи – это упражнение в кинетической осознанности, экономии движений и владении чувствами. Ты можешь учуять, когда пригорает соус, и услышать, когда рыбу можно снимать с жарочной поверхности. Этим чувствам ты обязан доверять, чтобы выстоять на протяжении всей ночи, а твое

тело должно оставаться напряженным. Не столь важно, сколько рецептов ты знаешь и как много у тебя опыта, ведь любой рыбный кусочек представляет собой уникальный набор обстоятельств, на которые надо вовремя реагировать, основываясь только на сиюминутных тактильных ощущениях. Тебе необходимо взять то, что было до тебя, и превратить это в нечто прекрасное. И даже если это одно и то же блюдо каждый день, оно все равно оказывается непредсказуемым.

Редко встретишь в зале одинокого обедающего гостя. Точно так же невозможно быть занятым на кухне только лишь чем-то одним. Пока ты одной рукой взбалтываешь соус демигляс в кастрюльке, другой зажигаешь газ под сотейником, чтобы разогреть его для следующего рыбного кусочка. Одной рукой ты выкладываешь этот кусочек на поднос, чтобы приправить его специями, другой в это время тянешься за солью. Если отворачиваешься от плиты выбросить негодное в мусор, то пользуешься подвернувшейся возможностью, чтобы прихватить свежее полотенце из стопки у себя за спиной. Когда твои руки заняты заготовками, которые ты только что извлек из холодильника, то закрываешь дверцу легким толчком бедра. Такой ряд действий, как снять сковороду с плиты, открыть дверцу духовки, поместить туда сковороду, а затем закрыть, необходимо произвести одним плавным движением. Ты изучаешь талоны у себя на доске, ни на минуту не переставая нарезать, шинковать, обжаривать, принюхиваться и прислушиваться. Притом, что все это сопровождается чувством безотлагательной срочности.

Наблюдать хорошего повара за работой на своей станции – значит воочию лицезреть искусство многозадачности высшего порядка. Но повар работает не только в пределах вытянутой руки, а тем более не в одиночку, ведь кулинария – это всегда командная работа. Работающему повару так или иначе надо напрягаться, за чем-нибудь тянуться, наклоняться и что-нибудь открывать. Неизбежно проникновение на соседнюю территорию, выход за пределы своего рабочего места и взаимодействие с коллегами. Порой случаются и откровенные вмешательства в их рабочий процесс. В этом случае не обойтись без кратких предупреждений: «Осторожно, горячо», «Дверца открыта» или «Нож», которые всем помогают быть в курсе происходящего вокруг и избегать аварийных ситуаций.

Никто не застрахован от несчастных случаев и ошибок, поэтому от хорошего повара ожидают умения обходить такие эксцессы. В ресторанах высочайшего класса для этого существует термин «спреццатура», что означает нарочитую небрежность в действии, выполняемом якобы без прикладывания усилий, как

физических, так и ментальных, либо легкость в выполнении трудных задач, скрывающую действительные вложенные усилия. Пользуясь внутренним чутьем, повара огибают друг друга даже в самых узких проходах без малейшего касания. Без ожогов и порезов, опрокинутой посуды, разлитого бульона и беспорядка. Практикующие спреццатуру именуют такой стиль работы «танцем». Его хореография естественным образом относится к тем, кто не лишен интуиции, но нельзя забывать и про оттачивание этого мастерства, если ты надеешься преуспеть.

На нашей кухне этот танец умаляет не отсутствие опыта, ума или способностей, а тот редкий случай, когда один из поваров позволяет эмоциям взять над собой верх. Он может страдать от похмелья, временного приступа лени, забывчивости, неподготовленности, гнева или неорганизованности, либо мыслями быть где-то совсем в другом месте. В таких состояниях ему сложно оценить истинный уровень своей работы, пока не настанет этот деликатный момент озарения, когда он, воскликнув: «Проклятие!», должен резко дернуться или крутануться, чтобы обжечься, опрокинуть или расплескать что-нибудь, вдобавок испортив свое рабочее место. А чем оно грязнее, тем сложнее себя самого организовывать, а следовательно, все чаще будут звучать проклятия. Все это напоминает летящий под откос снежный ком.

На данный момент Раффи действительно подложил всем нам свинью. Помимо разбросанных везде рыбных останков и свисающей из принтера ленты заказов вся проделанная им работа напоминает, мягко выражаясь, настоящий катаклизм. Всего лишь за один час поверхность плиты превратилась в боевой полигон, ручка у духовки в липком слое жира, воду для ополаскивания столовых приборов не меняли с начала смены, а разделочная доска сплошь покрыта рыбной плотью.

Для тебя отсутствует всякая возможность дорабатывать смену при таких обстоятельствах. Ты постоянно будешь перестраиваться, чтобы приспособить свою технику к такому ужасному беспорядку. Тебе необходимо воспользоваться разделочной доской, осознанно ты этого сделать не можешь, так как знаешь, что весь вечер на ней гнили рыбьи внутренности. Ты вынужден остановиться и на мгновение призадуматься, чтобы найти альтернативное решение. Ты так и будешь каждый раз терять драгоценные секунды и отставать всю ночь на шаг или два. Единственная возможность избежать этого – улучив момент, все хорошенько протереть, сменить воду и непременно разделочную доску.

– Эй, Хуан, – произносишь ты. – Эту воду будто в Ист-Ривер

набрали. Можешь, пожалуйста, сделать мне одолжение и ее поменять?

Уоррен прерывает свое занятие и спешит тебе на помощь.

– Лучше бы этому мерзавцу прийти в себя поскорее, – зло произносит он, сливая грязную воду в раковину и заново наполняя тару. – Или я в этом больше не участвую, – слышишь ты редкостное для него упрямство.

– Думаю, что сегодня мы от него ничего не дождемся, – отвечаешь ты, извлекая новую разделочную доску. – Так что, друг, никуда не денешься.

– Не понимаю, чего шеф в нем такого нашел, – возмущается Уоррен, нервно встряхнув головой. – Да и кто его вообще заменит?

– Я, – коротко отвечаешь ты, раскладывая свои приспособления.

– Ох, – вздыхает тот. – Мне жаль, шеф.

Именно в этот неудобный момент на кухню врывается Маркус, главный администратор и совладелец заведения, придерживая в каждой руке по тарелке. Должно быть, это отказы.

– Эти камбалы, – заявляет он, тыча шефу рыбой прямо в лицо, – не прожарены совсем!

Слова, сказанные с ярко выраженным бруклинским акцентом, звучат ужасно оскорбительно, а его темные глаза выражают самую низшую степень морального разложения. Без какого-либо намека на уважение он грохает тарелками о стол раздачи прямо перед шефом Брайаном, посылает тебе негодующий взгляд и вновь скрывается в обеденном зале. Всего лишь мгновение шеф уделяет этим двум блюдам, но на лбу у него уже проступают вены, а мочки ушей синеют, словно он закипает. Подняв тарелки, он поворачивается в твою сторону.

– Исправь, – только и произносит он.

Шеф крепко зажал посуду в руках, так что ты застываешь в вытянутой позе, схватив ее с другого края. Ты осторожно смотришь на него, и ваши взгляды пересекаются. Выражение на его лице будто бы говорит: «Не бери в голову, что он там несет, этот Маркус. Он не более чем полнейший идиот. Я знаю, что не ты виноват. Я знаю, что готовил ее Раффи. Но именно нам надо исправить». И это действует на тебя относительно успокаивающе. Присутствует даже некая хитринка в его взгляде, что добавляет: «Мы вместе в это влипли – и ты, и я».

– Да, кстати, забыл сказать, – восклицает Маркус, просунув голову через дверь, – *Times* уже здесь. За шестым столиком.

Камбала была последним блюдом, к которому Раффи успел

приложить руку, перед тем как ему стало плохо. Выглядели блюда замечательно, но стоило посетителям лишь приступить к трапезе, как они обнаружили, что рыба изнутри сырая. Лицезреть столь халатно приготовленное блюдо доставляет страдание. Ты должен был заметить, что рыба не дожарена. Ты был обязан это определить, использовав щуп для выпечки, при появлении блюд на столе раздачи. Очень досадно, что такое блюдо оказалось перед клиентом, но сокрушаться о случившемся сейчас нет никакого смысла. Просто надо все исправить. Ты прекрасно осознаешь, что сделать это необходимо до того, как поступит заказ от шестого столика. Из головы напрочь вылетело, что ожидается *Times*.

Когда в обеденном зале появляются журнальные или газетные авторы, все внимание переключается на них. Даже если это не заслуженный ресторанный критик, а всего лишь публицист или писатель в колонку путешественника, их статьи все равно становятся достоянием общественности, а упомянутые ими факты достигают широкой аудитории. Стоит заметить, что далеко не все публичные персоны заслуживают такого внимания. Появление звезд Голливуда, к примеру, редко производит какой-либо эффект на поваров, даже несмотря на пристальное к ним внимание со стороны администрации и официантов. То же самое можно сказать о политиках и известных спортсменах. Но те люди, кто пишет для периодических изданий, имеют особое влияние на поваров, потому что в их силах как продвинуть карьеру шеф-повара, так и совершенно ее уничтожить, в зависимости от их слов. Ведь как только статья напечатана, все сразу оживляются и начинают реагировать. Ты не обделяешь вниманием все остальные столики, но естественным образом смещаешь акцент с чудесно проведенного этими людьми времени на приготовление блюда писателю.

Но первым делом необходимо разобраться с теми двумя отказами и привести в порядок рабочее место, насколько это возможно. Ты снимаешь с полки груду сковородок и расставляешь их по жарочной поверхности. В две из них наливаешь масло. Извлекаешь два куска палтуса из холодильника и выкладываешь их на чистый поднос, а затем протираешь насухо сложенным полотенцем и приправляешь солью, перцем и свежемолотым кориандром. Делать это надо высоко подняв руку, чтобы позволить специям, подобно легкому снегопаду, опускаться, равномерно покрывая поверхность. Используемые тобой сковородки – это стальные сотейники с утяжеленным медным днищем, так что нагреваются они в один миг. Ты выкладываешь друг за другом рыбные куски, каждый на отдельную сковороду.

Также очень важно не дать им сразу прилипнуть, чего можно избежать, перекладывая куски по поверхности сковороды.

– Три минуты на камбалу, – сообщаешь ты Уоррену.

– Хорошо, – отвечает тот, подготавливая гарнир.

– Как долго с тридцать седьмым на двенадцать человек? – спрашивает Хулио с широкой ухмылкой. Он любит, когда тебе приходится вставать за плиту, работать на опережение доставляет ему особое удовольствие.

– Шесть, – с уверенностью отвечаешь ты. – И восемь минут на сорок второй, пятнадцатый и девятый, да?

– Да, шеф, – восклицают все в один голос.

На сковороду выкладываются удильщик, крыло ската и арктический голец. Сельдь, бурый каменный окунь и креветки идут на планчу. Ты жаришь и переворачиваешь кусочки, трясешь сковородками, некоторые из них помещаешь в духовку, другие извлекаешь из жаровни. По прошествии трех минут у тебя уже все готово.

– Ну что же, приступим, – вслух произносишь ты и устремляешься к столу раздачи, где изо всех сил трудятся шеф со Стефаном, нарезая мясо и ожесточенно насаживая талоны на колышек. Пот струится у них по лбу точно так же, как и у тебя.

– Стеф, – обращаешься к нему ты, – надо новые тарелки для камбалы.

– Ага, – быстро отвечает он, извлекая из-под стола фарфоровую посуду.

Вы почти наверстали упущенное время, принтеры снова начинают шуметь. Некоторое время они не подавали признаков жизни, что странно само по себе, зная, сколько сейчас людей трапезничает в зале. Исходя из этого можно предположить, что официанты были заняты где-то в другом месте, не имея времени ввести заказы в компьютерную систему. Все их усилия были направлены на прихорашивание столика для клиентов из редакции *Times*. Шум, который мы сейчас слышим, означает, по-видимому, поступление заказа. Как только прекращается печатание, все повара с намерением слушать поворачиваются к шефу, который в это время извлекает из принтера длиннейший талон.

– Заказывают, – громко произносит он, делая паузу, чтобы просмотреть весь список, – VIP-столик на четыре персоны, – он бросает на тебя взгляд с многозначительно поднятой бровью. – Две сельди, одни креветки, одни зеленогубые мидии, один стейк тартар. Затем удильщик, палтус, макрель, две форели и щековина.

От такого заказа просто руки опускаются. Он состоит не

только из шести горячих блюд для четырех человек, большинство из которых рыбные, но также из горячих закусок, которыми тоже предстоит заняться тебе, за исключением лишь стейка тартар для Каталины. Ты вопрошающе смотришь на шефа Брайана, а тот лишь пожимает плечами, словно извиняясь.

– Виндог, – произносит он, – после закусок приступай к шестому столику и будь готов с четырьмя порциями аньолотти.

– Да, шеф, понял. Четыре порции превосходных аньолотти.

– И, Каталина, возьмись за канапе для начала.

– Хорошо, шеф. С каких начать?

– Сначала кумамото и гонады, затем личи с фуа-гра.

– Ясно, шеф. А по сколько?

– По четыре порции и того, и другого.

Шеф явно постарался, чтобы тебе помочь. Он отошлет в зал эти простенькие приветственные блюда и закуски, чтобы выиграть время для приготовления действительного заказа. В каком-то смысле он откровенно рискует, решившись на такой отчаянный шаг. Откровенно ублажать ресторанного критика считается ужасно нетактичным, что ставит под вопрос уверенность шеф-повара в своих силах. Но учитывая поступивший VIP-заказ, этого попросту не избежать, ведь ты крайне нуждаешься во времени, чтобы собрать его весь.

Для ресторанов высокого класса обычно отбирают наилучшие продукты, выращенные на экологически безопасных фермах без использования химикатов, собранные в самое подходящее время и доставленные ответственными поставщиками. Но как только столик занимают важные персоны, ты перебираешь все свои заготовки в поисках лучших из лучших.

Зеленогубые мидии ни в коем случае не должны быть открыты. Если же наоборот, то моллюск уже мертв, а его плоть, открытая внешней среде, очень быстро портится. С намерением проверить мидии на свежесть, ты вываливаешь пару дюжин в глубокую тару с холодной водой и ждешь, что те, которые из них герметичны, всплывут, а значит, до сих пор живы. Не доставая мидии из воды, хорошенько их чистишь и избавляешься от биссусных нитей. Створки их раковин у основания должны быть коричневыми, словно кожица миндаля, а к краям переходить в кислотный голубовато-зеленый цвет. Отбирать стоит только большие экземпляры, но совпадающие по размеру, чтобы при обработке паром они открывались в одно и то же время. Креветки тоже должны быть одинакового размера и формы, но есть и другие приметы, на которые можно ориентироваться. Они должны быть плотными и хорошо держать форму. Также им следует аккуратно удалить панцирь, ножки и пищеварительный

тракт без единого намека на постороннее вмешательство, не повредив при этом голову и хвост, чтобы они оставались на месте при тепловой обработке. При отборе сельди необходимо знать, что у рыбы должны быть чистые прозрачные глаза, а на плавниках должны отсутствовать какие-либо следы разложения. Чешуя должна полностью, без единой трещинки, обвивать крепкую тушку и отливать красивым металлическим блеском. Если глаза замутнены или попорчены плавники, эта рыба уже стара. Если чешуя изменила цвет либо где-то отслоилась – то же самое. А если так, использовать ее не стоит, а тем более в блюдах для людей из *Times*.

Канапе отправились в обеденный зал как раз к тому времени, когда ты отобрал наилучшие ингредиенты для блюд, а так как это всего лишь комплимент от бренд-шефа, то есть крохотные порции аперитивной закуски, то и исчезнут они в один миг. Так что ты немедля приступаешь к основным блюдам, пока не вернулся официант.

Первым делом в ход идут креветки, ведь им требуется много времени. Ты раскладываешь их на самой жаркой стороне планчи для быстрой обжарки. Затем следуют мидии, которые ты перекладываешь на раскаленную медную сковороду, добавляешь кубик сливочного масла и столовую ложку чесночного соуса, обсыпаешь четырьмя щепотками молотого фенхеля, доливаешь чуть-чуть вина и солидную порцию соуса субиз, накрываешь все сотейником дном кверху и оставляешь на огне. Перевернув креветки на другую сторону, выкладываешь по планче сельдь.

Судить о готовности мидий можно тогда, когда они все раскроют свои створки. Их плоть тускло мерцающего оранжевого цвета становится гораздо мягче в процессе приготовления. Превратившись в жидкость, моллюск смешался с вином, сливочным маслом и соусом субиз. Вся сковорода заполнена вязкой субстанцией. Завершая картину, добавляешь несколько капель лимонного сока и горстку свежей зелени, встряхиваешь все с закрытой крышкой и переливаешь в миску. Креветки готовы, как только их крошечные головки станут темно-розовыми, а матово-белые тушки покроются нежной румяной корочкой. Они подаются вместе с супом касуэла терракотового цвета на подушке из черного соуса ромеско, приправленные острой паприкой и натертой боттаргой, горстью рубленого зеленого лука и измельченной петрушки. Всю сельдь можно выложить на широкую тарелку, когда ее «алюминиевая» кожа станет темно-коричневой, после чего передать ее шефу Брайану для формирования самого блюда. Таким образом ты быстро справился со вступительной партией заказа – горячими

закусками.

Далее тут же приступаешь к основным блюдам, несмотря на готовность Виндога с четырьмя порциями аньолотти. Нужно выбрать подходящую заготовку удильщика по размеру и соотношению частей. Отыскиваешь самую большую из тех, что есть, завернутую в плотный рулет идеальной цилиндрической формы. Главное – не забыть проверить мясной клей на прочность, чтобы кусочек при обжаривании не распался на части. Панируешь его в мелкой муке и кладешь на сковороду.

Затем приступаешь к форели и макрели, отдавая предпочтение головной их части, желательно потолще. Хвосты не привлекают: готовятся плохо и мало съедобной плоти.

У выбранных трех кусочков присутствует кожа, которую следует сначала насухо промокнуть полотенцем. Она превратится в хрупкую пленочку, что в свою очередь улучшит вкусовые качества и структуру продукта. При обжаривании кусочки необходимо прижать сверху лопаткой. В горячем масле они тут же схватываются и выгибаются дугой, красиво обжарившись с кончиков, но не дойдя в середине. Любой кусочек с кожей стоит хорошенько, при этом аккуратно прижимать, пока подкожные молекулы коллагена не расщепятся, превратившись в желатин, ослабив кожное натяжение и освобождая тебя от этой обязанности. Занимает это считаные секунды, но процесс невероятно важен.

Самый любимый палтус остался и самым последним в этом ряду. Выбираешь в холодильнике кусочек, нарезанный поровнее и покрупнее, квадратной кирпичной формы от самой молодой и поджарой особи. Умеренно приправив специями, кладешь его на сковороду.

Спустя три минуты вся рыба почти готова. Ты доводишь ее до крайней температуры, спрыснув несколько раз вином. От Джулио требуется только гуанчиале, те же свиные щеки, которые он приготовил, не спеша и в свое удовольствие, когда был свободным. Остается дождаться знака от официантов, что с промежуточными аньолотти покончено. В ожидании этого ты расставил сковородки на менее горячих участках жарочной поверхности, чтобы не переусердствовать. Шефу стоит только кивнуть, чтобы ты отправил это все к столу раздачи.

Рыбья кожа хрустит под лопаткой, палтус стал янтарным, рулет из удильщика покрылся тоненькой корочкой из семян тмина. Все просто превосходно, но в заключение стоит сбрызнуть блюдо соком лимона.

Ты не вполне доволен разрезом рулета, так что отправляешь его под жаровню на несколько секунд, пока паштет из печени не

покраснеет – только тогда готово. С гордым видом представляешь его шефу, а тот лишь кивает в ответ, даже не взглянув. Заведомо зная твое умение, он раскладывает блюда по тарелкам. Хусейн и другие официанты толпятся возле стола, забирая заказ.

– Забирай и относи, – произносит шеф, похлопывая Хусейна по спине. – Еда для VIP-столика под номером шесть готова.

Как и ожидалось, уделяя внимание клиентам из редакции *Times*, мы немного припозднились с блюдами для остальной ужинающей публики. Талонов накопилось уйма – порядка две дюжины столов, и вот здесь начинается самое интересное.

– Парни, карусель не останавливается! – озорно восклицает шеф. Он зачитывает следующий талон, а может, составляет подбор – уже трудно различать слова в стоящем кураже и концентрироваться на речи.

Но тем не менее все ему восклицают в ответ: «Да, шеф!», хоть и идет на убыль былой задор. Мы уже так пресытились минувшими событиями этого вечера, что даже простое осознание происходящего в данный момент дается с трудом. Сложно уловить, что мы выполняем в следующие пять минут, через пятнадцать минут, через час. Уже ни одно действие не выполняется по собственной воле, а занимает свое строго регламентированное место в неустанной череде обязанностей. Все оглашаемые списки подборов сливаются в один, а все происходящее сужается до сиюминутного действия здесь и сейчас. Нарастает тревожное чувство, что люди выполняют работу механически, на автопилоте.

Ты не исключение. Заканчиваешь с одной рыбой, приступаешь к другой. Сначала хорошо разогреть сковороду с маслом, иначе рыба прилипнет. Заглянуть в духовку, там что-то было – надо перевернуть. Извлекаешь, добавляешь сливочного масла. Отдыхаешь, пока оно тает. Давишь чеснок. Красного вина. Переворачиваешь. Еще красного вина. На свет следующую сковороду. Специи на окуня австралийского. Всегда с высоты. Обжариваешь. Рулет выглядит готовым. Где щуп для выпечки? Еле теплый. Еще минуту. На раздачу. Теперь три форели. Кожа мягкая. Кладешь обратно. Слышится громкое потрескивание. Сковорода накалилась, масло подгорело. Заново. Огонь на всю. Переключаешься на мидии. В масло их. Сыпешь специй. Кому-то рыбу лаврак. Первую за вечер. Протираешь ей кожу. Кладешь в тяжелый Griswold. Глаза лопаются. Переворачиваешь – и в духовку. Опять креветки. Больше сковородок. Больше жару. Чистишь планчу. Протираешь ручки у плиты, заодно и лоб. Безостановочно шумят принтеры. Новый подбор. Еще шесть рыб.

Ноги не держат. Везде мелькают талоны. Шефу надо что-то еще: «Заказывают!» Повара стонут: «Да, шеф». Брызжет масло. Звенят таймеры. Тарелки туда-сюда. Талоны на колышек. Новые подоспели. Место привести в порядок. Всё заново. Уже восемь рыб. На каждую нужна сковорода. По восемь кусочков масла. По восемь зубчиков чеснока. Восемь раз перевернуть. Восемь порций вина. И восемь тарелок… Восемь официантов. Со скоростью пулеметной очереди. Чистая утварь от Кико. Такая тяжелая. С грохотом она валится на стол. Руки словно деревянные. Лаврак готов. Духовку нараспашку. Оттуда валит жар, щиплет глаза. Приходится усиленно моргать. Хватаешь Griswold, хлопаешь дверцей. Полотенце хоть отжимай. Обжегся о ручку. Голова идет кругом и тошнит. Вместе довольно неприятно. Боль – это нормально в данной ситуации. Это то, чем мы все вместе заняты. Почти справились.

***

Мигом пролетает один час, прежде чем к тебе возвращается рассудок, и ты осознаешь, что все это время был словно в тумане, действуя механически. Гнетущие мысли не заставляют себя долго ждать, когда ты вываливаешься из этого мутного облака, неуверенно ковыляя, словно новорожденный жеребенок. Через мгновение до тебя доходит, что послужило этому катализатором, – только что ты передал последний готовый рыбный кусок на раздачу. На главном стенде остались висеть талоны, но еще не оглашались. Все будто замерли. Вы справились с очередной лавиной.

Станция в разрухе. Пользуясь возможностью, приводишь ее в порядок, оглядываясь по кухне. Все устали, вспотевшие и раскрасневшиеся. Народ вокруг занят тем же, что и ты. Прибираются, складывают полотенца, меняют воду, проверяют запасы. У многих в руках бутылочка сельтерской, извлеченная из своих запасов. Кто-то потягивается и распрямляет спину. Они справились с этим заходом. Ты не исключение.

И тут, к счастью, ты вспоминаешь, что у тебя в пачке был схоронен окурок еще до начала смены. Лезешь в карман за мятой пачкой с изогнутыми сигаретами, откуда заскорузлыми ногтями (все в рыбе) достаешь половину сигареты.

«Нужен перерыв», – заявляешь ты, пробираясь мимо Уоррена в направлении погрузочной платформы. Шеф Брайан заговорщически подмигивает тебе, на что ты улыбаешься и недоуменно вскидываешь одну бровь. Толкаешь нараспашку

заднюю дверь и наконец-то поджигаешь свой драгоценный окурок.

Сообщение

Когда ты возвращаешься, на кухне царит редкостная тишина, словно на поле битвы, уже покинутом побежденной стороной. Стоит упомянуть, что посетителей, ужинающих в зале, меньше при этом не стало, даже несмотря на последний час работы заведения, а вот ее бешеный темп значительно снизился. Подле стола раздачи топчется Хусейн, уставившись на пачку талонов с поступившими в твое отсутствие заказами. Глянув на них разок, видишь, что в основном это десерты.

– Все отлично, дон Хуан? – интересуешься у Уоррена.

– Неплохо, – отзывается тот, натирая аккуратно сложенным полотенцем свою и без того безупречную стойку. – Мы свободны, – добавляет он, изящно пробегая рукой по своим белокурым локонам.

– Рад слышать, – поздравляешь его ты. – Потихоньку можно сворачиваться.

Шефа Брайана застаешь в офисном кабинетике за облачением в повседневную одежду. Ношеные семейные трусы и подвернутые типичные мужские носки разоблачают в нем обычное человеческое начало.

– Отличная сегодня работенка, – подытоживает он, запрыгивая в свободные флисовые брюки. – Ты замечательно справился с этой неприятной ситуацией из-за твоего паренька.

– Спасибо, шеф, – благодаришь его. – Но почему все считают, что это мой паренек? Терпеть его не могу.

– Да ладно, – глухо отзывается шеф, натягивая теплый свитер. – Поподробнее, пожалуйста.

– Ну да! Он все хуже и хуже с каждым днем, – заявляешь ты. – Знать не знаю, что там у него происходит, но взять себя в руки ему определенно стоит.

– Я считаю, свое дело он знает. Повар он стоящий, особенно когда не с ядерного похмелья…

– Да когда такое было-то? – резонно возмущаешься ты.

– Пожалуй, – быстро соглашается шеф Брайан.

– В самом деле, шеф. А бедный Уоррен? Бежать отсюда готов уже. Он вкалывает чертовски больше, лучше и к его чести куда чище, а вынужден убираться за этой свиньей чуть ли не после каждой смены. Представьте, а ведь ему уже тридцать два. В подчинении у человека повар на десять лет младше его, у которого вдогонку на рабочем месте царит полная разруха. Своими глазами видел, шеф.

– Да? – озабоченно спрашивает он, задумчиво уставившись на

стену и кусая ноготь. Сделав долгий выдох, шеф обращается к тебе, поднимая глаза: – Как мне лучше поступить? Заменить его на смышленого новичка?

– Я думаю, что можно рассмотреть пару кандидатов на это место. Припугнуть Раффи и на время перевести его на предварительную обработку. Уоррен бы справился, мне кажется.

– Вряд ли, – произносит шеф, отплевывая кутикулу.

– Шеф, но он…

– Не готов он еще, – резко перебивает шеф. – Я тебя уверяю. Ему еще полгода на зелени надо. Думаешь, что он справится с рыбой? Но не в такую смену точно.

– Да, возможно, вы правы, – сдаешься ты в конце концов, несмотря на непреодолимое желание устроить самосуд, но в ситуациях подобного рода лучше положиться на шефа. Опыта в подборе персонала у него явно больше, чем у тебя, но так и хочется выказать свое недовольство, и ты заявляешь: – Тем не менее Раффи тот еще придурок. Серьезно, шеф, я уже устал всякий раз за него отдуваться.

– О-о-о, бедное дитя, – приговаривает шеф, потрепав тебя за щеку и хлопнув по плечу. – Не забывай, что мы все-таки повара.

– Да, но…

– Послушай, – убедительно начинает шеф. – В конце недели я с ним поговорю, а пока разместим объявление о работе и посмотрим претендентов. Может, кого-нибудь толкового найдем, откуда ты знаешь.

– И то правда, – задумчиво соглашаешься ты. – Об этом я даже как-то не подумал.

Внезапно эта вынужденная необходимость взять на работу новичка из проблемы перерастает в увлекательную затею. Тебе нравится идея найти доморощенный талант где-нибудь на периферии, чтобы взрастить от простого послушника до повара и далее. Но ищет ли кто-нибудь из достойных работу в это время года?

– В общем, как будет, так будет, – философски подмечает шеф. – С этим разберемся позже, а пока мне надо бежать. Который час? Вот черт, полдвенадцатого. Жена меня убьет.

– Жена? Мария?

– Нет, Джулия.

– А-а-а, бывшая.

– Да, но мы так и не развелись.

– А как же Мария? Мне она нравилась.

– Мне тоже, пока не стала подозревать меня в измене.

– Да с кем же, черт возьми?

– С женой, Джулией то есть…

– И ты, получается, встречаешься со своей бывшей женой?

– У меня одна и единственная супруга – Джулия – та же самая женщина. Слушай, это сложная история, – отмахивается он. – Всё, я ушел.

Схватив свою сумку и устремившись к двери, он разворачивается напоследок с вопросом:

– Ты на ланче завтра, да ведь?

– Да, шеф, я буду, – отзываешься ты.

– То есть с самого утра, так ведь? С восьми, с полдевятого?

– Примерно так, да.

– Хорошо, тогда встань на раздачу, пока Стефан проводит учет, а затем немедля домой.

– Хорошо, шеф, – обыденно соглашаешься ты.

Тебе нравится случай подменить шефа на раздаче за возможность ощутить себя в его шкуре.

– Ага, и Хусейн сегодня упоминал что-то про нехватку питания для персонала?

– Ах, да…

– Следи, пожалуйста, за тем, чтобы им доставалось сполна. Хоть сельдь, хоть паста. Что угодно, мне все равно. Про это я бы хотел слышать от негодяя Маркуса в последнюю очередь. У нас и так с ним обоюдное непонимание.

– Да, шеф.

– И вот еще что, – вдруг вспоминает он. – Дон Роджас мне сообщил, что нашел сломанную сковороду в уличном баке. Есть предположения?

– Есть… – смущенно протягиваешь ты, понимая, о какой сковороде идет речь. – Без ручки которая?

– И ты ее выкинул?

– Да, я подумал, что…

– А если у тебя девушка заболеет и лишится ручки, ты то же самое подумаешь?

– Навряд ли…

– Ну же, друг, – продолжает он, – если хочешь действительно зарабатывать, используй голову, чтобы не только шляпу носить.

– Да, шеф, – виновато соглашаешься ты, – простите, учту.

– Ну ладно, парень, – улыбается он. – Не переживай только, а лучше отдохни хорошенько. Еще раз говорю, – повторяет он, хлопая тебя по открытой ладони, – ты отлично справился с рыбой.

– Благодарю, шеф, – радостно киваешь в ответ.

– Увидимся, – простившись, он уходит.

Проводив шефа Брайана и чувствуя приближение вечера, ты воспользовался свободной минуткой перевести дух и, сидя в

офисе, собраться с мыслями о делах на завтрашний день. Ланч всегда так не к месту, к тому же тот еще сплошной завал. Туристы могут заявиться прямо с самого утра, а вечерние посетители обязательно засидятся в ночь. И никто из них не любит ждать, так что придется молниеносно трудиться. Последует еще один спуск лавины заказов человек на триста как минимум. Рабочая смена в пятницу длится семь часов, а днем в субботу всего пять, что еще критичней при таком количестве публики, так как означает один заказ в минуту. Невероятно важно быть прекрасно к этому готовым, приняв меры заранее, чтобы не оплошать.

Обычно Роджелио и Брианна начинают заготавливать мизанплас для субботнего ланча еще в пятницу, покрывая самые трудоемкие процессы и оставляя на тебя сиюминутные, к примеру голландский соус или вареные яйца, на следующий день. Однако при таком ажиотаже, какой был сегодня, они многого не успевают, будучи брошенными на снабжение для поточной линии. В таких случаях ты просишь их оставлять перечисление выполненного, чтобы знать свои обязанности на утро. Ты снимаешь со стены планшет с запиской следующего содержания:

Шеф,

Начищенный и оформленный картофель в холодильнике, яйца сварены и очищены, бекон нашинкован и выложен на подносе.

С утра все вместе закончим. Мы тебя любим, шеф.

Роджас и Бри

Итак, они успели сварить и очистить яйца, собрать поднос нашинкованного бекона и заготовить картофель нужной формы. Конечно, есть еще неотложные дела: нарезать мохаму, запустить процесс изготовления утки конфи, приготовить пюре из кинзы и травяной йогурт, но в целом сойдет, так как большую часть от объема работы они все же выполнили. Так или иначе, завтра утром они выйдут в шесть часов на смену, и у них будет время до десяти все доделать.

«Этого должно быть достаточно», – про себя надеешься ты.

Вдруг неожиданно в нижнем правом углу оставленной записки ты замечаешь нарисованную стрелку, переворачиваешь листок и обнаруживаешь еще одно адресованное тебе послание. Состоит оно из одной лишь картинки – высокохудожественно изображенный мужской половой орган, дополненный парочкой мохнатых тестикул. Над ним повисло диалоговое окошко облачной формы с начертанными внутри убористым шрифтом словами: «Мужайся, наконец, и выпей со мной сегодня вечером,

трус». Послание никем не подписано, за исключением огромного имени Стефана поверх рисунка.

Времени уже без десяти полночь, и ты понимаешь, что времени на сон остается все меньше и меньше.

«Слишком много всего надо успеть завтра к десяти», – думаешь ты. – Уже так поздно, чтобы встречаться с Верой. Она явно будет негодовать».

Ты достаешь свой телефон, чтобы отправить ей сообщение:

Привет, детка. Сегодня сплошное безумие. Работал на линии. Раффи выпал, позже объясню. Дико извиняюсь. Выпьем? Пожалуйста.

Искренне надеешься, что и это свидание не пропадет. В свете минувших событий пару стаканчиков в компании с Верой тебя бы спасли.

Ты ожидаешь от нее ответного сообщения, и в этот момент в двери появляется фигура Хусейна.

– Шеф, – заявляет он, – нужна ваша помощь на линии.

– Ну, Хусейн, – защищаешься ты. – Знаешь же, как там что. Я здесь с девяти утра торчу, парень.

– Не мне, шеф, – продолжает он, – а Дону Хуану. Ему бы с рыбой помочь.

– А-а-а… Что, есть заказы?

– Да, шеф, уйма заказов.

– Вот ведь незадача! – в сердцах восклицаешь ты.

У Уоррена на поточной линии творится натуральный завал. В твое отсутствие со стороны рыбного гриля выросла просто целая гора талонов. Уоррен старается изо всех сил, но одному ему приходится туго. Выглядит он абсолютно растерянным. На плите томятся гарниры, а он сам предпринимает слабые попытки в приготовлении рыбы, но одному с этим всем ему явно не справиться. В момент твоего появления он занят тем, что неумело обрабатывает вином крыло ската. Масло, налитое в сковороду, уже потемнело, но крыло совсем не обжарилось, сохранив бледно-белый цвет с черными вкраплениями пригоревшего жира. Рядом на подносе лежат вскрытые, только что из холодильника, заготовки. На жарочной поверхности стоит кастрюля, в которой громко бурлит соус, брызгаясь во все стороны. Как говорится, лес рубят, щепки летят.

– Как дела, дружище? – улыбаешься ты, похлопывая Уоррена по плечу. – Справляешься?

– Да, шеф, – отзывается он. – Пришло вот пару заказов.

Его уши ярко-красного цвета чуть ли не горят, а по сморщенному лбу тянутся струйки пота, застилая глаза. Он часто моргает, хлопая длинными светлыми ресницами, но не отрывает взгляда от плиты. Выкладываясь на полную, он все равно терпит поражение. Шеф Брайан был, несомненно, прав: Уоррен еще не готов к этой должности.

– Эй, шеф! Прибираемся? – надменно восклицает Хулио, заметив тебя. – Что там у тебя, Хуанита? Всё ли в порядке? Я уже хочу сворачиваться. Ты не готов, детка?

– Да заткнись, Хулио, чертов придурок! – рычит в ответ Уоррен.

– Да, Хулио, остынь, – добавляешь ты, многозначительно взглянув на него. – Не в этот раз.

– Отлично, шеф, – вставляет Хусейн. – Мне нужен заказ от четырнадцатого столика. Они уже столько ждут.

– Черт побери, Хусейн, дай нам время, – уже сам заводишься ты. – Да что с вами всеми такое? Мы тут вроде не в игрушки играем!

Ты бросаешь на жарочную поверхность чистые сковородки.

– Ну что, Уоррен, давай сделаем это, – заявляешь ты. – Я и ты. Их не слушай, это касается только нас с тобой.

– Да, шеф! – ликующе восклицает он. – Спасибо вам.

Но в его голосе явственно слышны истерические нотки.

В следующий момент, когда ты лезешь в холодильник за новым крылом ската, у тебя в кармане начинает вибрировать телефон. Уделяешь этому мгновение, чтобы прочитать сообщение от Веры:

Уже в постели. Смертельно устала. Сегодня никак, может, завтра? Целую.

Единственная твоя мысль – это полный провал!

Тут у стола раздачи появляется Стефан, который уточняет:

– Все ли у вас здесь в порядке?

– Лучше и быть не может, – злобно парируешь ты.

– Получил сообщение? – невозмутимо продолжает он.

– Какое сообщение? – прикидываешься ты.

– Что ты имеешь в виду – какое?

– Что ты сам имеешь в виду, спрашивая какое? Так какое же, блин?

– На твоем планшете, – поясняет он с ухмылкой на все лицо.

– А-а-а, это! Ага, получил, – иронически реагируешь ты.

– Так что ж, – вопрошает Стефан, – по маленькой?

Ты бросаешь последний взгляд на телефон с открытым

сообщением от Веры, а затем переводишь его на испепеленное крыло, тлеющее на плите. «Какой бедлам!» – думается тебе.

– Определенно, – заявляешь ты, – стоит чего-нибудь выпить.

Закрытие

Среди многих устойчивых выражений, что в ходу на кухне, встречается одно со смыслом: «Последнее блюдо покажет, насколько ты хорош». Совершенно не важно, как похвально ты работал в течение вечера, если ты не можешь соблюдать ту же точность исполнения при изготовлении последнего блюда, как и самого первого. Судя по тому, чем ты сейчас занят, чувствуешь себя вполне уверенным в своих силах. Рыба пожарена идеально, а блюда на тарелках выглядят вполне изящно. Эта пища просто превосходна, и люди томятся в ожидании.

«Забирай!» – выкрикиваешь ты во весь голос, а официанты во главе с Хусейном толпятся, подхватывая тарелки. Как только они все исчезают в обеденном зале, ты расстегиваешь верхнюю пуговицу своего кителя и говоришь, обращаясь к остальным поварам:

– Давайте сворачиваться.

– Да, шеф, – радостно реагируют они.

Один лишь Уоррен хочет уточнить:

– Это все заказы, шеф?

– Не могу сказать наверняка, – отвечаешь ты. – Но ты знаешь регламент. Ничего не выбрасывать. Я сейчас схожу и проверю.

С трудом проталкиваешься в обеденный зал через тяжелые двери, чтобы выяснить, будут ли еще заказы.

Там, на передовой, царит чужеродная атмосфера. Теплый приглушенный свет люстр и свечей резко контрастирует с холодной люминесценцией кухни, и приходится подождать, чтобы глаза привыкли к новому освещению. Когда это происходит, открывается следующая картина.

Посетителей в зале осталось немного. Те несколько парочек, что сидят в разных углах зала, заняты интимной беседой и заигрыванием друг с другом. За дальним столиком расположилась шумная компания дородных мужчин, весело поглощающих стейк и пьющих темное пиво. У дальнего конца барной стойки небольшая группа развязных девиц из колледжа, подхихикивая, треплется с Маркусом. Общее настроение приятное, а на фоне приглушенных разговоров льются неторопливые звуки джаза. Безмятежность читается у людей на лицах, и все выглядят вполне довольными. Было бы радостно думать, что вы с поварами поспособствовали этому, но из-за нарастающего чувства усталости твои мысли в эту сторону даже не идут.

Ты замечаешь Хусейна, который внимательно наблюдает за

обеденным залом, стоя у барной стойки. В этой обстановке он держится с невозмутимостью, доселе незаметной при резком кухонном освещении. Его степенная поза внушает уважение, а спокойное выражение лица говорит о самообладании. Он полон чувства собственного достоинства, несмотря на свой чин.

– Скажи мне, пожалуйста, дружок, – шепотом спрашиваешь его ты. – Все ли на этом?

– Нет, нет, – также шепотом отвечает он, – думаю, что будет еще заказ. И он указывает тебе на группу хихикающих несовершеннолетних девиц у дальнего конца барной стойки.

– Но, парень, уже десять минут второго, – возмущаешься ты.

– Это друзья мистера Маркуса, – добавляет он.

– Вот я дурак, – хлопаешь ты себя по лбу. – У него жена недавно родила, так ведь?

– Да, шеф.

Именно в этот момент тебя замечает Маркус. Легонько кивает головой, а затем, извинившись, отделяется от компании девушек. Он горделиво вышагивает к тебе широкой походкой, которая так и сквозит характерно едкой самоуверенностью.

– Эй, шеф, сейчас еще один заказик поступит, – заявляет он. – Прямо сейчас, и всё.

Это действительно происходит – поступление заказа от последних посетителей после закрытия да еще в такую загруженную смену. Конечно, данный факт не может не удручать, так как все уже изрядно вымотаны и мечтают только об отдыхе. Тем не менее никто не удивлен, ведь такое случается постоянно, но и доля облегчения в этом присутствует тоже. Приятно знать порой, что до закрытия вас отделяет только лишь один заказ, а это десять-пятнадцать минут работы. За это время можно сделать все что угодно.

– Хорошо, – отвечаешь ты. – Всегда готовы. Как все прошло с *Times*?

– А, замечательно, – отмахивается он. – С ними никаких проблем, все здорово. Сделайте мне маленькое одолжение, обслужите этих девочек, ладно? Уделите им чуточку внимания.

Его губы растягиваются в язвительную ухмылку, обнажая целый ряд плохих зубов, потемневших от изрядного количества винных напитков.

– Какие горячие штучки, парень, да? – шепчет он, толкая тебя кулаком в плечо.

Ты многозначительно вскидываешь бровь и переводишь свой взгляд на эту компанию.

– Нет проблем, сэр, – заявляешь ты и отправляешься обратно на кухню.

По возвращении ты обнаруживаешь, что повара уже приступили к активной стадии сборов. Все использованные столовые приборы, разделочные доски, кастрюли, сковородки и кондитерские мешки перекочевали на мойку к Кико. Они упаковали весь свой мизанплас в пластиковые контейнеры и различную тару, пометили и занесли в журнал, а после убрали по холодильникам, чтобы разобраться уже утром. Все кухонные поверхности были промыты мыльной водой, а сейчас повара усердно трут их зелеными щетками и резиновыми скребками. После этого останется провести лишь вечернюю планерку.

На кухне все уже попросту валяют дурака. Кители расстегнуты, колпаки и перчатки сброшены, а мужчины заняты тем, что шутливо хлопают друг друга влажными полотенцами, истерически хохоча над инфантильными шуточками про тупиц и бедра.

На самом деле этот специфический юмор висельника невероятно важен. Он укрепляет боевой дух командного состава и доставляет радость. Прервать такой момент необходимостью дополнительной работы просто греховно.

– Парни, не расслабляемся, у нас еще один столик, – провозглашаешь ты, провоцируя тем самым целый хор стонов. – Они заказывают прямо сейчас.

– Не-а, шеф, – вызывающе возражает Хулио. – Я только что выключил свой гриль.

– Так включи его обратно, – предлагаешь ему ты.

– Мы закрылись десять минут назад, – констатирует он.

– Мне абсолютно плевать, сколько сейчас времени. Мы закрываемся тогда, когда я скажу.

– Это полнейшая чушь! – кипятится он.

Но Хулио прекрасно знает, что он не в том положении, чтобы с тобой спорить. Он отшвыривает свой скребок в приступе раздражения и зажигает гриль.

– Уже больше похоже на правду, – дразнишь его ты.

Только затем ты замечаешь Хусейна около мойки, выискивающего в горах грязной посуды чего-нибудь относительно съестного. Это действительно печальное зрелище. Страшно даже представить, что он, вовсю благоухающий кухонными ароматами, возвращается домой к своей жене и детям с одними лишь объедками в пустом животе.

– Ах да, Хулио, – словно вспоминаешь ты. – Если уж и гриль зажжен, то почему бы тебе не поджарить еще и парочку стейков?

– Ну да, – отвечает он. – А для кого?

– Для официантов, – кратко говоришь ты.

– Ни за что, – вспыхивает он. – Я здесь стою не для того, чтобы им готовить. Нет талона, нет еды.

– Я вовсе не прошу, – заявляешь ты, – так что потрудись найти им место на чертовом гриле.

Даже несмотря на то что ты использовал злоключение Хусейна как возможность высказать Хулио за его бестактное поведение, он все равно воспринял этот жест достойным самого Прометея.

– Спасибо вам, шеф, – искренне благодарит тебя Хусейн.

– Вот, возьми еще это, – лишь отвечаешь ты, перебрасывая ему пол-литровый пластиковый контейнер с картофельным пюре. Ты киваешь ему, словно в подтверждение своего действия, и направляешься в офис.

Стефан находится внутри и занят тем, что вносит последние пометки в инвентарные списки.

– Братишка, что ты до сих пор тут делаешь? – интересуется он.

– Не беспокойся, – отвечаешь ты, падая в свое кресло. – Почти закончил. А как твой учет? Можешь помочь по линии?

– Парень, мы уже десять минут назад закрылись.

– Знаю, но как раз сейчас поступает последний заказ. Какие-то дурочки, которых привел Маркус. Что-то из барного меню.

– Пшшш, вот ведь… – злится Стефан. – Ну ладно, возьми холодненького.

Он отворяет маленький холодильник, извлекает одну баночку пива и запускает в твою сторону. Ты ловишь ее и открываешь. Соответствующий этому звук явно обладает терапевтическим эффектом. Делаешь хороший глоток и не можешь остановиться. Утолив первоначальную жажду, закидываешь ноги на стол и прикрываешь глаза.

– Итак, куда? – интересуется Стефан после некоторой паузы. Открываешь один глаз и следишь за ним. Себе он тоже вскрывает банку пива, смахнув пену. Глубоко вздыхаешь и опять закрываешь глаза.

– Даже не знаю, парень, – уже на выдохе произносишь ты.

– Не будь таким эгоистом, мужик, – восклицает он. – Ты уже согласился со мной выпить. Так куда пойдем? В «Черного толстяка»? Или в «Абсолют»?

– Но пиво у нас и здесь есть, – вяло отвечаешь ты.

– Братишка, – укоризненно стонет он.

– Хорошо, – сдаешься ты, отхлебывая еще. – Пойдем в «Абсолют». В «Толстяке» сегодня ничего хорошего не намечается.

– Ну наконец-то, отлично! – радуется Стефан. – Пусть это будет «Абсолют».

Он поднимается, запрокидывает голову и одним хорошим глотком допивает оставшееся пиво. Сминает банку и броском посылает ее в мусорную корзину. «Пойду все закрою и можем быть таковы», – произносит он на ходу, замерев перед дверью на мгновение, только чтобы отрыгнуть.

На тебя наваливается приятная усталость, после того как он исчезает за дверью. И снова офис принадлежит лишь тебе одному. Твой приют. Твое убежище. Лязг, который доносился из кухни сквозь стены, совсем стих. Никаких больше сгоревших орехов. Никаких больше рыбных рулетов. Никаких больше трехсот человек. Всё это закончилось. Вечерняя смена подошла к концу. Ты стягиваешь с себя обувь рядом на пол, складываешь руки на груди и поудобнее устраиваешься в кресле.

Последний заказ всегда оказывается пустяковым: мясная закуска, салат, мидии и всё в таком же роде, с чем повара могут справиться моментально. Большинство припозднившихся посетителей совсем не расположены вкушать что-нибудь серьезное, а это значительно упрощает работу. Как только Хусейн забирает последнюю тарелку, перекрывается весь газ, выключаются инфракрасные лампы, а повара приступают к заключительной уборке. Они поднимают черные ковровые дорожки и стряхивают с них все крошки и мусор, что скопились за вечер. Снимают затяжные кольца с мусорных баков, завязывают узлом плотные черные мешки и оттаскивают их в контейнер, расположенный за погрузочной платформой. Все духовые шкафы они ставят на режим очистки и не спеша занимаются ночными приготовлениями на следующий день. Затем подметают, чистят оборудование, моют полы и натирают все до блеска.

Через двадцать минут кухня снова девственно чиста, словно ничего и не происходило. Несколько движений губкой и скребком вместе со струей из шланга удаляют любые следы какой-либо активности. Если бы не Z-отчет, не было бы никаких оснований предполагать, что сегодня вечером мы заработали на продажах двадцать тысяч долларов. Триста блюд и все действия, связанные с приготовлением такого количества, остаются теперь только лишь в памяти.

После генеральной уборки повара переодеваются. За этим занятием они начинают обсуждать свои завтрашние обязанности. Прошедшая смена не оставила и следа от заготовленных продуктов. У каждого из работников наметился внушительный список дел на завтра. Хулио предвкушает заготовку мясных изделий на несколько часов, пока Уоррен и Виндог размышляют о соусах и овощах. Даже Каталина, которая обычно заготавливает

впрок, разглагольствует о предстоящем трудном дне. Конечно, какие-то задания можно поручить Роджелио и Брианне, но у этих двоих собственных дел по горло, так что особо они не помогут. Кажется, что вся команда будет завтра занята гарнирами, овощами и салатами, а тот факт, что ланч будет происходить в это же время, только лишь усугубляет дело. Будет ощущаться острая нехватка и времени, и места, и человеческих ресурсов, так что очень важно именно сейчас выработать нужную стратегию. Кто будет заниматься крупномасштабными проектами, которые займут и духовые шкафы, и жаровни? Кому понадобится свободный доступ к дегидраторам и термостатам? Что включать в технологические карты для утренней смены? И как люди могут друг другу помочь? Обсуждение этих и других вопросов не прекращается ни на мгновение, пока повара по очереди переодеваются в тесной раздевалке.

Зачастую общение такого рода плавно перетекает в вечернюю планерку. Когда повара определились со своими частными обязанностями и набросали черновой список задач для утренней смены, а также поделили пересекающиеся нужды (то, что необходимо во многих цехах, к примеру луковый соус субиз или хрустящий чеснок, которые могут быть приготовлены и технологом, но лучше их поручить умельцу), тогда они отправляются уведомить Стефана о своих планах. Как су-шеф вечерней смены, только он один может вершить их судьбу. Он единственный, кто ведает, что завтра будет написано в книгах учета. Он также единственный, кто может догадываться о фронте шефских работ для завтрашнего меню. Только ему доверено в конце каждого дня выполнять всю бумажную работу, учитывая стоимость, наличие и калорийность продуктов и решая, что заказать на будущее, а что захватить утром в супермаркете. Именно Стефан утверждает окончательный вариант технологических карт.

Переодевшись, все собираются у стола раздачи, чтобы напоследок вкратце обговорить завтрашний день. Как вдруг неожиданно кухню заполняет жужжащий звук работающих принтеров: «Срочный заказ! Шесть рыбных рулетов». Тебя повергает в ужас от мысли: «Удильщик закончился!» Паническая атака. «Я должен срочно что-то предпринять». Ты начинаешь на ощупь искать свой инструмент. Дико водишь глазами из стороны в сторону, словно в тумане. «Где, черт возьми, моя обувь?» – взвываешь ты, но затем приходит мысль: «Это провал!»

Проходит минута, прежде чем до тебя доходит, что ты до сих пор сидишь один в офисе, развалившись в кресле. Никто не заказывал рулеты. Нет никаких проблем, которые тебе надо

решать. Ты попросту задремал.

«Надо выбираться отсюда к чертям собачьим!» – первое, что приходит тебе на ум.

С огромным усилием ты заставляешь себя приподняться и встать. Плитка, которой выложен пол, холодная и жесткая на ощупь. Ступни у тебя свело, а сами ноги распухли, словно тесто на дрожжах. Прихрамывая, ты добираешься до своего шкафчика и с удовольствием стягиваешь шефскую униформу.

Возвращаешься к поточной линии, там в полном разгаре происходит ночное совещание. Уоррен и Виндог яростно дискутируют о том, какой объем свежевыжатого лимонного сока нужно произвести технологам утренней смены.

– Говорю тебе, что литр – это чересчур! – доказывает Уоррен. – У меня его полконтейнера в холодильнике, не считая двух литров на полке.

– Хорошо, но как долго у тебя все это хранится? – возражает Винни. – Старик, мне хочется, чтобы сок был свежим и вкусным. Как ты этого-то не понимаешь? Не буду я использовать твои запасы, они испортились давным-давно. Там, поди, уже жизнь какая-нибудь завелась.

И тут они замечают тебя, выходящего из офиса в повседневной одежде. Все разом замолкают.

– Послушайте, парни, – объявляешь ты в повисшей тишине. – Совсем не хочу прерывать вашу милую любовную перебранку, но мне надо бежать.

– Верно! – восклицает Винни, протягивая руку для прощания. – «Абсолют»?

– Ты тоже идешь?

– Конечно иду!

– Уоррен?

– Ну-у-у…

– Ну ты и жлоб, Хуан, – едко замечает Винни.

– Старик, сегодня утром меня тошнило в мусорный бак на Шестой авеню. Тебе этого мало?

– Однажды один очень мудрый человек мне сказал, что если тебя не тошнит каждое утро, то вся жизнь проходит мимо.

– Ага, а затем расстегнул ширинку, – добавил Уоррен.

– Парень, я ведь сейчас как врежу кому-то…

– Ну хватит, мужчины, довольно, – встреваешь ты в их разговор. – Тебе стоит пойти, Уоррен. Отметим отлично проведенную смену. Без каких-либо сумасбродств. Мне самому здесь надо быть ни свет ни заря, так что я надолго не задержусь.

– Ох, сомневаюсь! – подзадоривает Винни.

– Ладно, быть может, я вам сгожусь, – нехотя идет на уступки

Уоррен.

– В общем, как сам решишь, – подытоживаешь ты, – но подумай.

Ты начинаешь со всеми прощаться, пожимая руки. Стефан очень сильно сжимает твою руку, когда очередь доходит до него, и одаривает тебя суровым взглядом.

– Не разочаровывай меня, старик, – произносит он. – Давай без этих твоих исчезновений. Когда я окажусь там через двадцать минут, тебе лучше быть где-то там.

– Хорошо, хорошо, дружище, – успокаивающим тоном отвечаешь ты. – Буду там непременно. Донна Каталина, берегите себя. Кико, просто красавчик. Завтра увидимся. Всем спасибо.

– Да, шеф, спасибо! – хором отвечают они. – До завтра.

Тебе даже в голову не приходит пригласить кого-нибудь из них в бар, потому что ответ известен заранее: «Спасибо, но, пожалуй, что нет. Спасибо».

– А что касается вас, – обращаешься ты к остальным, – полагаю, когда увидимся, тогда увидимся.

Ты многозначительно подмигиваешь Стефану, чтобы поколебать его веру в тебя, на что он только лишь зло смотрит в ответ.

– Лучше бы тебе оказаться на месте, – ткнув в тебя пальцем, повторяет он еще раз.

Ты озорно бежишь к выходу трусцой и, махнув рукой напоследок, с криком «Я ушел!» скрываешься в коридоре. В темноте ты накидываешь на голову капюшон пальто, распахиваешь наружу тяжелую металлическую дверь и наконец покидаешь кухню.

В баре

Мир снаружи поразительно изменился. Солнце зашло много часов назад, не оставив и намека на тепло, и только пронизывающий ветер гнет голые деревья в обе стороны. Хруст льда под колесами проезжающих такси, доносящийся издалека шум пьяной толпы, приглушенное грохотание подземки у тебя под ногами – это немногочисленные звуки вокруг.

Ты стоишь у основания погрузочной платформы и чувствуешь, как у тебя слегка щелкают уши – сначала одно, потом другое, – и то давление, что кухонный жар создал в твоей черепно-мозговой коробке, наконец-то спадает. Тишина становится более напряженной, а вокруг тебя слышится приглушенное треньканье. Возникающее при этом ощущение одновременно и пугает, и успокаивает. С одной стороны, это позволяет тебе чувствовать себя живым, вырвавшимся из клетки и оказавшимся один на один с внешним миром, а с другой – незащищенным, одиноким и брошенным вдали от дома. Ты закуриваешь сигаретку на ветру, порывы которого слегка усиливаются. В ответ на это что-то внутри тебя содрогается. Ты выдыхаешь на морозный воздух огромный клуб дыма и направляешься в сторону Шестой авеню, которая лучше освещена и не столь безлюдна.

Вопреки своему истинному желанию, ты решаешь все же сдержать данное Стефану обещание и отправиться в бар хотя бы для того, чтобы полноценно попрощаться со своими коллегами. К счастью, все они сочли разумным предпочесть «Абсолют», основное пристанище работников нашей сферы, другим более популярным заведениям в округе. В этом месте сложно встретить задиристых футбольных фанатов, но еще сложнее – неудавшихся хипстеров. Там всегда достаточно места вокруг бильярдного стола, чтобы сыграть партию без толкучки, и тебе не приходится надрывать глотку, стараясь докричаться до рядом стоящего человека. Абсолютно адекватные бармены разливают пиво за наличные, а не в кредит, в то время как краснолицая местная публика качает головами в такт блюзовым мелодиям, безостановочно звучащим из музыкального автомата.

Всегда в зимнее время фасадные окна изнутри запотевают, что не только приятно дополняет и без того душевную и домашнюю атмосферу внутреннего убранства, но и скрывает происходящее от посторонних глаз. С того места на тротуаре, где ты стоишь, докуривая свою сигарету, можно различить лишь одни

силуэты. Но и этого достаточно, чтобы признать в них своих любимых завсегдатаев, будто стоящих на страже этого места. По другую сторону бара среди медных пивных кранов и стопок треугольных салфеток возвышается фигура Питера О'Молли, бармена ростом около двух метров, уже с проседью в волосах, который разливает великанские порции виски в перерывах между рассказами людей о своих злоключениях.

«Превосходно», – думаешь ты. Пит был и остается твоим любимым барменом.

Он заметил тебя еще на входе и к тому моменту, как ты находишь стул, уже наливает тебе выпить.

– Пити-Пит, – произносишь ты, протягивая ему руку, – как дела, дружище?

– Здравствуй, старик, – приветствует он тебя глубоким голосом с еле заметным ирландским акцентом. – Как вечер прошел?

– Просто безумие, – сообщаешь ему ты, – около трехсот человек было.

– Вот это да! – восклицает он, выставляя перед тобой кружку светлого пива и порцию виски со льдом.

– Благодарю вас, сэр, – раскланиваешься ты, хлопая двадцаткой о барную стойку.

– Должно быть лихо, – предполагает он.

– Я так тебе скажу, точно не прогулка по парку.

Он наливает себе такое же количество виски, что и тебе.

– Тост, – заявляет он, высоко поднимая стакан. – Как говорил мой отец, *is crua a cheannaí onn an droim an bolg*. Он с силой ударяет по твоему стакану и опрокидывает виски себе в рот.

– Это правильно, – подтверждаешь ты его слова, делая небольшой глоток. – Но что, черт возьми, это значит?

Поморщившись, он поясняет:

– Гни спину в угоду животу, – а затем подмигивает тебе и, заметив новых посетителей, направляется в их сторону. – Подумай об этом, – бросает он напоследок через плечо.

Выпитое тобой виски сперва просится обратно. Твой организм настолько обезвожен, что даже глотка трепещет, когда в нее попадает такой вяжущий и крепкий напиток. Идеальным противодействующим средством в этом случае послужит искристое светлое пиво – освежающий пенный взрыв, смачивающий язык и нёбо. После нескольких чередований между двумя напитками ты будто становишься самим собой, крепкое виски по вкусу начинает напоминать сладкий мед, а пиво –

обыкновенную газировку.

Кругом начинает идти голова, а мысли возвращаются к работе. Даже вырвавшись из этих оков, полностью освободиться всё равно невозможно. Потягивая свое виски, ты воображаешь, что может происходить на кухне в твое отсутствие.

Благодаря тому, что ты сам раньше производил закрытие, тебе не составляет труда представить, чем сейчас занят Стефан. Теперь наступил его момент дзена, а кухня перешла в его владение, стала его храмом. Все ушли, один лишь он остался. Он стоит, возвышаясь над столом раздачи, со сложенными на груди руками, озираясь вокруг, словно царь перед помазанием. Там, где стоял бурный ажиотаж, сейчас затишье и умиротворение. Стефан занят тем, что прокручивает события этого вечера у себя в голове. Он подмечает наши сильные стороны, обращает внимание на недочеты и раздумывает над тем, что мы можем улучшить в следующую смену.

Ты делаешь Питу знак, намекая на следующую порцию.

В тот самый момент, когда он наливает тебе виски, в дальнем конце бара ты замечаешь человека, чья ссутулившаяся фигура привлекает твое внимание. Он восседает, покачиваясь, на стуле, согнувшись пополам, словно со сломанными ребрами, и безжизненно ухватившись за пустой стакан. Ты делаешь усилие, чтобы разобрать, кто он такой. И вдруг тебя осеняет – кто бы мог подумать, но это Раффи. В стельку пьяный опять от виски и пива. «Вот чертов молокосос!» – злишься ты.

Схватив свои напитки со стола, ты несешься к нему явно с намерением зажарить его на углях.

В самый последний момент у тебя получается вытащить Раффи из бара и словить такси. Стефан пришел бы в ярость, если бы узнал, что Раффи был здесь, заливаясь опять, сразу же после своего эпического провала. Кто его знает, к чему бы это все могло привести. И все же после нескольких жалких попыток Раффи подурачиться ты выталкиваешь его наружу, суешь ему в дрожащую руку несколько банкнот и запихиваешь его в такси, пока никто не видит. И как только машина исчезает, умчавшись по Шестой авеню, через дорогу появляются Стефан, Уоррен и Виндог.

Повара всегда выглядят совершенно иначе в повседневной одежде. Без поварской униформы они теряют уравнивающую их безликость, столь свойственную серьезным заведениям, но зато проявляется их собственная индивидуальность. Нелепая отороченная мехом парка обличает невысокий прожиточный минимум Стефана, благовидность Уоррена подчеркивается его

приличным пальто с шарфом от Кромби, байкерская кожаная куртка с шипами и потертый комбинезон полноценно дополняют нахальный образ Виндога.

Если бы ты не знал их так хорошо, непременно бы озадачился, как такое разношерстное сообщество умудряется находить общий язык. Но одним внешним видом тебя не смутить, к тому же ты видишь то, что их связывает. Даже если бы они не были твоими коллегами, раскусил бы их без труда. Помогла бы тебе в этом их определенная манера держаться на людях, то есть показная сила и умственная ограниченность с легким налетом настойчивого любопытства. Именно непосредственное сочетание таких противоречивых черт характера, что к тому же может проявляться в обыденных вещах, как стряхивание пепла с сигареты или метание взгляда, помогает нам выделять друг друга независимо от внешнего вида.

– Как оно? – интересуется Стефан, заняв место рядом с тобой на тротуаре перед баром. – Даже не верится, что ты еще здесь. Я думал, ты уже точно слинял.

– Ну я же обещал тебе, что приду, – заговорщицки улыбаешься ты.

– Тогда отлично! – искренне радуется Стефан.

– Ты сегодня без Девон? – удивляешься ты.

– Она подойдет, – поясняет он. – Они с подругами должны следовать прямо за нами. Делили там свои безумные чаевые, вот и задержались.

– Здорово, – реагируешь ты, услышав это. – Я боялся, что шеф тут же отправил ее домой.

– Не-не, с Девон все в порядке. Я говорил с ней после смены, – успокаивает он тебя, – ей ли не знать нашу работу.

– Ну так оно, да, – соглашаешься ты.

– Холодно сегодня, словно на Аляске, – возмущается Стефан. – Елки-палки, пойдемте чего-нибудь выпьем!

Он отворяет тяжелую дубовую дверь под вывеской «Абсолют» и знаками приглашает войти.

– Возраст перед красотой! – с неким фанфаронством заявляет он.

– А бисер перед свиньями! – парируешь ты его щегольство.

Днем мы ремесленники с продуктивностью на уровне воинской части, ночью же – отпетые подлецы, выдающие трудный рабочий день за достойное оправдание своему желанию пуститься во все тяжкие. Конкретно этот пятничный вечер не исключение, как и те, что уже были и еще будут.

А вот Стефан время терять не намерен. Первым делом он

кидается к барной стойке, чтобы выставить целую батарею стопок, прикрытую с тылу колонной пивных кружек.

– Э-э-э, я пас, – заявляешь ты, – мне и так хорошо.

– Всего одну, – не сдается Стефан, всучивая тебе стопку виски.

– Ну да, шеф, а то вы заладили, как Хуанита, – наглым образом вставляет Винни.

– Заткнись, Винни, – обороняется Уоррен.

– Ну, парни, будем, – провозглашает Стефан, поднимая стопку, – за отличную смену и за еще лучшую завтра!

– За разума дремлющее око и сердца легкость, – добавляешь ты.

– Ах, Олби, – мгновенно узнает отрывок Уоррен, – я поддерживаю.

– Что еще за Олби? – заинтересованно спрашивает Винни.

– Это из книги, неуч, – теперь нападает Уоррен. – Сначала тебе надо научиться читать, чтоб знать такие вещи.

– Кулинарная книга?

– Нет, – ты отвечаешь Винни с некой долей симпатии. – Это цитата из пьесы Эдварда…

– А, да кому какое дело! – раздраженно перебивает Стефан, чокаясь в воздухе со всеми сразу. – Наливай да пей, идиоты!

В каждом ресторане имеется свой Дон Жуан, чью роль у нас исполняет Виндог. Неровная угловатость его облика наделяет его особым животным магнетизмом, остающимся для нас всех загадкой. Но каким-то образом это работает, о чем он прекрасно осведомлен. Сразу же после первой рюмки он отправляется в разведку на женскую территорию. Совершив несколько кругов по бару и присмотревшись ко всем красоткам, его выбор падает на девушку, сидящую по соседству с нами. Обладая отличной фигурой, она выделяется среди остальных татуировками с ног до головы и густым макияжем. Девушка сидит одиноко, скрестив стройные ноги в чулках в сетку, на диванчике в глубине бара, без особого интереса копаясь в телефоне.

– Привет, – с сахарной интонацией протягивает Винни, – меня Мэт зовут.

– Привет, Мэт, – отрывается от телефона женщина. – Чем занимаешься?

– Я шеф-повар, – твердо заявляет он.

– Вау, как здорово, – радуется она и, пододвинувшись, приглашает его присесть.

Все это происходит незадолго до появления Девон в окружении остальных официантов, включая и новенького

Руперта, и профессионалку Кандис. Повседневная одежда также меняет их до неузнаваемости. Трудно поверить, что они прямиком с работы, судя по тому, как элегантно они одеты, отлично причесаны и прилизаны. Они больше походят на пафосных офисных клерков, отправившихся на отвязную вечеринку, чем на ресторанную братию, но содержимое их карманов, целиком состоящее из мелких купюр, могло бы как раз указать на последнее. Сегодня вечером они подняли неплохую сумму и явно готовы раскошелиться на пару стаканчиков.

Но Стефан, будучи в щедром настроении, что нынче немодно да и пагубно для кармана, вряд ли позволит им даже мысль тратить свои кровные на алкоголь. Он яро машет Питу, чтобы заказать целый ряд напитков для всей честной компании. Каким-то образом среди всей этой кутерьмы у тебя в руке оказывается новая порция виски. Когда уже все стоят с рюмками наготове, звучит очередной тост за отличную смену, коллеги запрокидывают головы и залпом выпивают свои стопки, после чего, перевернув, ударяют ими о стойку. Стефан поддевает Девон за петельку на брюках и притягивает ее к себе.

– Ну как дела, красотка? – интересуется он, сочно целуя ее в губы.

– Ты же знаешь, – вяло отвечает она, – все так же.

Она вытягивается, чтобы усыпать его лицо поцелуями.

– О-ох, помилуйте, – просит Уоррен. – Ну, ребята, успокойтесь. Мы же на людях.

– Хотите сыграть партейку в пул? – предлагает Стефан.

– Конечно да, – вторит ему Девон, и они, увлекши остальных, пробираются к бильярдному столу.

***

На месте остаетесь только ты и Уоррен. Заметив пару освободившихся стульев у бара, вы взбираетесь на них со старческими стонами, потягиваете свое пиво и озираетесь вокруг.

За последние полчаса народу заметно прибавилось. Практически одновременно натекли толпы новых посетителей, что было, в принципе, ожидаемо. Все рестораны в округе закрываются примерно в одинаковое время, а их работники, такие же люди, что и вы, мыслят в том же духе: «Пойти отдохнуть в «Абсолют»». Это неудивительно, учитывая статус заведения среди работников нашей отрасли. Все мы знаем, куда лучше всего отправиться в пятницу.

И вот теперь все столпились у бара, размахивая купюрами в

двадцать и пятьдесят долларов, в ожидании пива и виски, пока бармены носятся за стойкой, встряхивают коктейли и вскрывают новые бутылки, выкладываясь по полной, чтобы справиться с наплывом посетителей.

Но Пит, настоящий ветеран среди них, не выказывает ни капли страха. Словно усердный повар на линии в самый разгар обслуживания, он взял хороший темп, наливая стакан за стаканом с невозмутимым выражением лица и отлично выдержанной спреццатурой. В данный момент он поджигает вымоченные апельсиновые дольки для целой партии старомодных коктейлей, когда замечает Уоррена и тебя, приютившихся вдали за стойкой. Ты легко киваешь ему головой, на что он кивает в ответ. Несмотря на количество клиентов, жаждущих пива, в первую очередь Пит позаботится о тебе, ведь здесь ты завсегдатай со стажем. Он выставляет на стойку свежеприготовленные коктейли и направляется в вашу сторону мимо целого строя размахивающих деньгами гостей.

– Джентльмены, – интересуется он, пряча под стойку ряды пустой тары, – чего желаем на этот раз?

– Я бы пропустил еще парочку, как появится возможность, – поясняет Уоррен, потряхивая пустую бутылку.

– Непременно, друг, – уверяет его Пит. – А вам, сэр?

– А мне, пожалуй, хватит, – отвечаешь ты, – завтра рано вставать.

– Хорошо, – невозмутимо произносит Пит, извлекая новую бутылку пива и до краев наполняя твой стакан, после чего убирает ее в специальное отверстие в стойке бара.

– Оу, спасибо, Пит, – удивленно восклицаешь ты.

Он заговорщицки подмигивает тебе и, указывая пальцем на кого-то в толпе, отходит к другому клиенту.

Уоррен – отличный собеседник по причине своего философского настроя и всегда готов поддержать диалог на абстрактные темы. Имея опыт в другом виде занятости, он знает, как устроен мир за пределами ресторанного бизнеса. В отличие от большинства твоих коллег, с Уорреном можно обсудить не только одно кулинарное дело, если бы было желание поговорить, что на самом деле редкость в такой вечер, как сегодняшний. Почти всегда после такого загруженного рабочего дня разговор заходит только о ней одной.

– Итак, – интересуешься ты, – как ты себя чувствуешь?

– Как я себя чувствую?

– Ну да, после такой загруженной смены.

– Чувствую себя ослом, которому не хватает пинка, чтобы он

пошел, – признается Уоррен. – Что-то сегодня у меня все полетело под откос.

– Ну я считаю, все мы были этим сегодня грешны, – пытаешься его успокоить.

– Точно не как я, – настаивает он, – под конец смены я натворил нечто невообразимое.

Ты осознаешь свою обязанность снять с него это бремя вины. Он не должен так себя корить, ведь, по правде говоря, не брось ты его одного у плиты, он не влип бы с тем последним заказом. Вообще-то он изрядно потрудился, обслуживая такое небывалое количество посетителей.

– Перестань винить себя в чем-либо, – советуешь ты Уоррену. – Ты выложился сегодня на все сто.

– Быть может, – сомневается он. – Пока я лишь рад, что шефа Брайана не было поблизости, когда все это случилось.

– Ах, о нем не беспокойся, – заявляешь ты.

– Просто рядом с ним хочется делать все по высшему разряду, понимаешь? Я не хочу, чтобы он терял в меня веру.

– Он верит в тебя, как в никого другого, – возражаешь ты. – Но тебе стоит еще немного попрактиковаться на зелени, вот и все.

– Возможно, – отвечает он, делая хороший глоток виски, взбалтывает кубики льда в своем стакане и вглядывается в дно сквозь золотистую жидкость. – Это что-то типа «Как же мне попасть в Карнеги-холл?» – да?

– Ну да, точно, – смеешься ты, – рано или поздно, но ты туда попадешь. Не переживай.

– Договорились тогда, – успокаивается он и опустошает стакан.

Такое откровенное признание Уоррена помогает уловить в его характере ту же самую черту, какая свойственна и тебе. Это желание впечатлять, жажда признания или потребность преуспеть. Тебе хочется сохранить в нем эту особенность, оградить от посягательств, для чего требуется позаботиться о нем, так же, как в свое время поступили твои наставники.

– Так что же вынудило тебя переключиться на кулинарное дело? – интересуешься ты. – Почему ты оставил энтомологию?

– Почему я готовлю? – переспрашивает он. – Ох, ну это просто. На кухне нет политики, никаких подковерных интриг.

– Думаю, что этого как раз с лихвой, – возражаешь ему ты. – На кухне существует множество преград для желающих чего-то достичь.

– Это правда, но есть огромная разница между преодолением преград и получением чего-то незаслуженно. На кухне такой бредовой ерунды не встретишь. Я имею в виду, что тебе не стать

су-шефом в хорошем ресторане без выслуги лет, так ведь? Ты в этой должности сколько? Два года?

– Ну да.

– А сколько лет перед этим ты просто готовил?

– Десять.

– Тогда ты должен понимать, что свое место надо заслужить. И происходит это благодаря тем умениям, которые ты развиваешь в течение многих и многих лет упорной работы, и определяют тебя, в конце концов, именно они. Кулинарное дело – последний оплот настоящей меритократии, где главную роль играет то, насколько хорошо ты выполняешь свою работу. Ну и, конечно, уровень мастерства.

– Бесспорно, – подтверждаешь ты его мысль. – Я просто считаю безоговорочную веру в упорный труд слегка опасной. Твоя уверенность в необходимости выслуги отодвигает на второй план наше предназначение.

– Я понимаю, что тяжелый труд сам по себе еще ничего не значит, – парирует Уоррен, – но ведь он действительно важен. Я хочу сказать, он хотя бы придает значимость всему, чем мы заняты. Облагораживает нас и сохраняет честность в работе.

– Не без этого, – соглашаешься на его слова, – но, как мне кажется, ты меня немного не понял. Скажу другими словами. Для чего мы существуем? Я имею в виду, что мы должны делать как повара?

– Мы должны кормить людей, – неуверенно отвечает Уоррен, – проявлять о них заботу.

– Совершенно верно! – восклицаешь ты. – Но не кажется ли тебе, что порой мы об этом забываем? Поясню. Когда все мы сбиваемся с ног, чтобы чего-то достичь, мы упускаем из виду простейшую вещь, что задача наша – кормить людей. А если мы забываем об этом, то для чего весь этот упорный труд? Чтобы шефа впечатлить? Или себя самих порадовать? А если так, не является ли тогда высокая кухня еще одной формой просвещенного самолюбования?

– Да нет же, послушай, вот здесь-то ты меня и не понял, дружище, – оспаривает он твое высказывание. – Наше эго даже не входит в это уравнение. Кулинария – чистый альтруизм, куда не входит понятие «Я». Говорю о том, что ты делаешь для остальных людей. Вот что поражает меня больше всего, так как в этом присутствует огромная доля благородства.

– Не могу не согласиться, – признаешься ты. – Именно по этой причине совсем неважно, что там шеф…

– Эй, чудилы, какого хрена вы тут обсуждаете? – шумно вмешивается в ваш разговор Стефан, залихватски подлетев к

стойке за алкоголем.

– Кулинарию, – слегка раздраженно отвечаешь ему ты. – А тебе-то, парень, какое дело?

– Ты ведь не взялся снова забивать голову нашим поварам всей этой философской белибердой, правда? – строго вопрошает он, сложив руки на груди.

– Нет, шеф, – отрицаешь ты его предположение. – Просто беседуем о кулинарии. Почему мы делаем то, что мы делаем.

– Он пудрит тебе мозги, Дон Хуан?

– Не-не, ни в коем случае, – вступается за тебя Уоррен. – Работу обсуждаем, так что все нормально.

– Вот и ладно, – утихомиривается Стефан, подзывая Пита кивком головы. – Ненавижу, когда вы начинаете умничать и все такое. Это только всех смущает.

– Ну конечно, – зло соглашаешься ты.

Тем временем Виндог препроводил свою новую знакомую к музыкальному автомату. Кажется, что она действительно прониклась к нему симпатией, так как стоит почти вплотную к Винни, проводя длинными накладными ногтями по его упругому ирокезу, пока он выбирает песни. Его выбор – мелодии семидесятых и восьмидесятых годов – представляет собой тонкую грань между прото-панком и синти-балладами, сочетание которых приковывает к музыкальному автомату не один любопытствующий взгляд, и даже Уоррен здесь не исключение.

– Глянь-ка на эту цыпочку, с которой крутит Виндог, – предлагает Уоррен, наблюдая за ними. – О чем он только думает?

– Не имею ни малейшего представления, – отвечаешь ты, прикладываясь к виски. – Рыбак рыбака, я полагаю. Так вот, возвращаясь к тому, о чем мы только что говорили. Думаю, что в этом вся суть. И это важнее всего.

– Погоди, в чем там вся суть? – озадачивается он. – Я совсем запутался. Еще раз, о чем шла речь?

– Итак, – поясняешь ты, – что я хотел до тебя донести, заключается в следующем: перестань тревожиться о том, что может подумать шеф. Хотя, конечно же, ты стремишься выполнять все так, как желает он. В конце концов, это его ресторан, и его имя указано в меню. К тому же хочется верить, что ты не портишь постоянно все на корню, так что его одобрительные отзывы вполне уместны. Но под конец дня это перестает что-либо значить. Под конец дня единственно важным является гость. Человек по ту сторону кухонной двери. Тот, с кем ты никогда не встретишься. Тот, кто понятия не имеет, как ты выглядишь или как тебя зовут. Тот, кто вверяет тебе свою

безопасность, собираясь проглотить тобой приготовленное. Тот, кого ты холишь и лелеешь, окружаешь заботой и ограждаешь от напасти – вот кто действительно важен. Шеф-повара приходят и уходят, так же, как и рестораны, и сослуживцы. Время твое в любом взятом месте с любым коллективом утекает сквозь пальцы. А что же гость? А гость всегда будет на своем месте, так как он – величина постоянная. Именно тот, для кого ты готовишь. И весь твой упорный труд, включая целенаправленность, дисциплину, усердие, тщательность, практикуемые тобой методы и оттачиваемые рецепты, предназначен для него. Ровно в ту минуту, когда ты об этом забываешь и начинаешь готовить ради похвалы своего шефа или ради одобрения критиков, ставя во главу угла свою гордость или чью-то лестную оценку, все упомянутые нами достоинства этого дела, честность, искренность и благородство, отправляются псу под хвост.

Как ни странно, кажется, что высказанная тобой мысль проходит мимо внимания Уоррена, не производя на него должного впечатления. Его взгляд блуждал, перебегая от тебя к Винни с его новой знакомой, а теперь застыл на роскошном заде Кандис, который он изучает безо всякого намека на учтивость. Его невнимательность по отношению к тебе, мягко говоря, раздражает. Едва ты нашел правильные слова, чтобы выразить свою мысль, как он потерял всякий интерес к этой теме. Такое чувство, словно разговариваешь сам с собой, что заставляет тебя задуматься, в назидание кому ты произносишь эти слова – то ли себе, то ли ему?

– Интересно, а в юбке Кандис столь же хороша? – задумчиво произносит он. – После такого все ваше обсуждение рассыпается в прах.

– А ладно, проехали, – машешь ты на него рукой, – пища для размышлений.

Ты отпиваешь виски и, посмотрев на часы, внезапно осознаешь, что пора закругляться.

– Уже довольно поздно, – заявляешь ты, – почти три часа. Пожалуй, пора и на боковую.

– Ага-а, – не отрывая взгляда от объекта вожделения, протягивает Уоррен с разинутым ртом. – Думаю, что я еще немного здесь побуду. Неплохая ночь.

– Так «немного», что тошнит по утрам в мусорный бак, м-м-м? – подкалываешь ты его.

– Ну да, может быть, есть некая доля истины в словах Винни о полноценной жизни. И в данный момент зад Кандис выглядит вполне себе полноценно.

– Ну ладно, – посмеиваешься ты, – я ухожу в ночь.

На улице прямо перед баром ты натыкаешься на слегка покачивающегося Стефана, очень сосредоточенно курящего сигарету. По его виду становится понятно, что его немного разобрало с выпитого. «Везет, как утопленнику», – возникает у тебя в голове мысль, ведь ты так надеялся улизнуть незаметно.

– О, привет, – притворно радуешься ты.

– Ты ведь не собираешься уходить, да? – интересуется он.

– О, нет-нет, – уверяешь ты его, – просто покурить.

– Отлично, – восклицает он, давая тебе прикурить. – Прекрасная сегодня ночка, да? Сумасшедшая, я бы сказал!

– Ну да, может, даже слегка чересчур.

– Нет никакого смысла жаловаться на обилие работы, да? – вдруг задает Стефан вопрос. – Ведь это наилучшая проблема в мире.

– Это так, – подтверждаешь ты его слова, – только я ненавижу, когда приходится вот так вкалывать за плитой.

– Когда-то мы сами на это подписались, – качает он головой.

– Предположим, что ты прав, – задумчиво произносишь ты.

– Не волнуйся, – успокаивает тебя Стефан. – Завтра все образумятся. Этот кретин Раффи проспится и вернется полным сил.

– Не знаю, не знаю, – сомневаешься ты. – Я начинаю терять веру в это дитя.

– Да ну? – удивляется он. – Мне он кажется вполне способным.

Стефан понятия не имеет, что совсем недавно Раффи был здесь, напиваясь, а завтра, вероятнее всего, будет в том же самом состоянии, что и сегодня. Тебя так и подмывает упомянуть об этом, но ты не хотел бы портить настроение Стефану.

– А вот я что-то не вполне в этом уверен, – признаешься ты. – Да и то, как сегодня все разворачивается…

Ты делаешь паузу, чтобы указать на весь остальной коллектив, пирующий внутри.

– Сдается мне, завтра будет ужасная смена.

– Оу-у-у, – протягивает он, теребя тебя за щеку. – Страшно, что ли, шеф?

– Мне никогда не страшно, шеф. Просто…

– Просто это ресторанный бизнес, детка, – резко перебивает он. – То, что мы делаем: упорно работаем и упорно отдыхаем. Мы разрушаем, чтобы созидать. И всегда на следующий день преподносим все в лучшем виде, независимо от обстоятельств. Я прав?

Полный энтузиазма он вскидывает ладонь, ожидая от тебя

ответной реакции.

– Прав, – подтверждаешь ты, вяло хлопая по ней своей. – Предположим, что так.

– Да так, черт возьми! – восклицает он.

В течение некоторого времени вы просто стоите молча и обмениваетесь случайными клубами сигаретного дыма.

– А-а, послушай, – вспоминает вдруг Стефан, – займи мне шестьдесят долларов.

– Ты шутишь, что ли?

– Я завтра тебе отдам. Сразу же, как обналичу чек. Ты же знаешь, я не подведу. Девон злится на меня до сих пор из-за того, что я не вступился за нее перед шефом. Хочу отвлечь ее от этой истории и угостить корейским барбекю.

– Прямо сейчас? А где, в Кей-Тауне?

– Ну да, то местечко, Danja, работает круглосуточно.

– Может, просто сделать ей массаж или что-нибудь еще?

– Не-е, парень, я в опале, пока не отведу ее отведать пибимпап[7].

Ты театрально вздыхаешь.

– Ну же, дружище, пожалуйста… – настаивает Стефан.

Он взирает на тебя глазами собаки, которую хозяева оставили на улице.

– Эх… ну ладно, держи, – сдаешься ты, извлекая три последние двадцатки из кармана. – Но…

– Ха-ха! Отличненько! – вскрикивает он, выхватывая у тебя банкноты. – Многим тебе обязан. Теперь пойдем пропустим еще по одной. Я угощаю.

Он весело подмигивает тебе и шутливо ударяет тебя в живот.

– Хорошо, – соглашаешься ты, отводя его руку в сторону. – Дай только докурю. Встретимся внутри.

– Замечательно! – восклицает он. – Я пока пойду выпивку закажу.

Он запускает свой окурок далеко в воздух и исчезает за входной дверью.

Как выясняется, на тебя тоже подействовало выпитое спиртное. С целью сохранить уверенную позу ты разводишь ноги на ширину плеч, но перед глазами у тебя все плывет. Сильно поморгав несколько раз, ты принимаешься изучать происходящее в баре.

Сквозь дымчатое стекло замечаешь Винни с его новой подругой, направляющихся рука об руку к уборным. Они притормаживают у входа для долгого поцелуя, затем вместе исчезают за дверью, вероятно, чтобы понюхать кокаина или

заняться сексом. Очень возможно, что и то и другое. Ты видишь, как Уоррен мило общается с Кандис, что-то нашептывая ей на ухо. Она, не отводя от него глаз, слушает с большим вниманием. Он делится с ней чем-то, и она находит это несомненно восхитительным. Быть может, он рассказывает ей про жуков. Как бы то ни было, она рада общению с ним. Ты замечаешь Стефана, организующего у барной стойки новую партию напитков. В этот же момент к нему присоединяется Девон. Он обнимает ее за талию и целует с глубоким чувством. Ты видишь, как между ними проскакивает любовный импульс…

Этих людей ты встречаешь каждый день. Большую часть своего дневного времени ты проводишь вместе с ними. Больше, чем со своей семьей. Больше, чем со своими друзьями. Больше, чем со своей девушкой. И ты знаешь о них больше, чем о любых других людях – место их рождения, их предпочтения в еде и напитках, музыку, которую они слушают, и книги, которые они читают. Ты прекрасно знаешь, чем они заняты на выходных, а также что их вдохновляет либо расстраивает. Ты знаком с их семейными историями, взглядами на религию, взаимоотношениями и сексуальными предпочтениями. Тебе известны их особенные черты характера, амбиции и цели в жизни. Ты видел, что с ними происходит, когда они счастливы либо грустны. Тебе довелось общаться с ними, когда они озлоблены, раздражены, смущены, полны сожаления или же напуганы. Тебе даже приходилось видеть их в одном нижнем белье.

И несмотря на все, сейчас они кажутся тебе незнакомцами, словно забытые давние друзья из прошлого. Складывается ощущение, что ваша с ними связь вызвана случайными обстоятельствами, свойственными этому времени и месту. Работай ты в другом ресторане в другом городе, это был бы совершенно иной коллектив, с которым пришлось бы иметь такие же близкие отношения. Если бы ты увольнялся из этого заведения, переходя в новое, ты расстался бы и с этой группой лиц, присоединившись к другой, о которой вскоре ты знал бы ровным счетом все то же самое. Возникает настойчивое подозрение, которое ты гонишь от себя, что не только это правда, но и то, что расставание может быть ближе, чем ты ожидаешь. Такова жизнь.

«Никто из этих людей не со мной», – думаешь ты.

Слабое чувство опустошения начинает шевелиться где-то внутри тебя. Тут же вспоминаешь про Веру, чье отсутствие совершенно не идет на пользу. Ты достаешь телефон, чтобы снова взглянуть на ее сообщение:

Уже в постели. Смертельно устала. Сегодня никак, может, завтра? Целую.

Может, завтра? Перечитывая снова и снова, ты понимаешь, что чувство одиночества разрастается.

Неожиданно в баре происходит резкая смена музыки. Перестают играть те песни, что ставил Винни, и приходит очередь Пита выбирать. Первой песней в его списке звучит «Этот обаятельный мужчина» от группы The Smiths.

И тебя будто переносит на пять лет назад в прошлое, в один ресторанчик в Бруклине. То была твоя первая должность су-шефа. Вверх по улице от заведения, в котором ты работал, располагался бар под названием «Бюро», где ты с коллегами частенько отдыхал после смены. Кажется, что всякий раз, как ты там появлялся, тут же начинала звучать именно эта песня.

И здесь тебя словно осеняет, что эти люди с тобой. Все шеф-повара и повара на линии. И Стефан, и Хулио, и Раффи, и Уоррен, и Виндог. И Каталина, и Роджелио, и Брианна, и Кико. И Хусейн, и Девон, и Кандис, и Руперт, и Пит. Даже Маркус порой. Все они – твои. Люди из ресторанного бизнеса. Несмотря на любые обстоятельства, они всегда будут рядом. Где бы ты ни оказался, везде будут друзья. Всегда будут те, кто тебя поймет – люди, говорящие с тобой на одном языке и разделяющие те же обычаи. Люди, работающие с тем же чувством безотлагательности и побуждающим стимулом. Люди, разделяющие твое стремление кормить публику, обихаживать ее и делиться с ней лакомыми кусочками самой жизни. Это очень крепкая связь с окружающими тебя людьми, которая к тому же никогда никуда не исчезнет.

На твоем лице расплывается улыбка. Одновременно с этим тебя начинает манить огромная деревянная дверь в бар, и только ты вытягиваешь руку, чтобы ее открыть…

«О, нет, – одергиваешь ты себя в мыслях, – лучше бы мне отправиться домой, пока не угодил в переплет».

Выбрасываешь окурок в водосток и позволяешь себе, обретшему все, что искал, исчезнуть в ночи.

Домой

Выйдя на Шестую авеню, подальше от соблазна, ты выходишь на проезжую часть и вскидываешь руку в воздух. Время уже позднее, так что уличное движение поредело, и такси нигде не видать. В довершение ко всему у таксистов заканчивается пересмена, и многие из проезжающих мимо зажгли сигнал, оповещающий о конце рабочей смены. Те же, кто так не сделал, либо уже под завязку забиты пьяненькими гуляками, либо ни в какую не соглашаются ехать в другие районы. То и дело притормаживает очередное желтое такси или служба пассажирских перевозок. «Куда едем?» – спрашивают они. «В Бруклин», – следует ответ. После чего они либо извиняются и едут дальше, либо заламывают такую цену, на которую не согласился бы ни один разумный человек, к тому же за расстояние в пять километров. Так или иначе, к дому ты ближе все равно не становишься и, проторчав на улице пятнадцать минут, уступаешь идее воспользоваться метро. Обнаружив ближайшую светящуюся станцию, спускаешься в чрево большого города.

Уперевшись в неподвижный турникет, ты узнаешь, что у твоей карточки, рассчитанной на неограниченное количество поездок, истек срок. Ты мог бы приобрести новую, но требуемые сто долларов совсем не та сумма, которую ты готов выложить прямо сейчас, и при себе нет даже наличных хотя бы на одну поездку. Последние забрал Стефан.

Ты оглядываешься вокруг, но видишь только безжизненный призрачный город. Если кто-то здесь и есть живой, то его нигде не видать. «А-а, да бог с ним!» – думается тебе, когда перепрыгиваешь через турникет.

В поздний час на метро ездят такие же ночные работники, как и ты. Незначительное количество усталых и дремлющих людей, кто ищет возможность задешево добраться до окраин после работы. В терпеливом ожидании они откидываются на сиденья и скамейки, незримо уставившись в ночной туннель в надежде, что из-за поворота вскоре покажутся огни другого поезда. Добравшись до платформы, ты пристраиваешься к первой свободной колонне в окружении себе подобных и замираешь с прикованным к путям взглядом, моля о скором прибытии поезда.

Когда же он, полупустой, наконец появляется, в нем

оказывается предостаточно мест. Лучшие из них обычно расположены в конце вагона, прямо рядом с соединяющими проходами. Но в этот раз там кто-то разлил подозрительную жидкость, и твои кроссовки прилипают к полу. Занимаешь место в середине, откуда кажется, что длинные окна по обеим сторонам вагона работают, словно тонированные зеркала на машине. Спустя мгновение со стуком закрываются двери. Поезд приходит в движение и отползает от станции. Въехав в темный туннель, ты начинаешь изучать свое зловещее отражение в мутном стекле напротив. Впервые за день, не считая самого утра, ты взглянул на свое лицо, которое выглядит удручающим. Длительные рабочие часы отпечатали на нем маску полного изнеможения – мертвенно-бледная кожа и темные мешки под глазами. Ты выглядишь так, словно просидел две недели в абсолютно темной комнате, изучая микропленки.

«Мне бы стоило подзагореть», – приходит тебе в голову.

Но теперь остается только надеть наушники-капельки и откинуться на спинку сиденья.

Это помогло не провалиться в сон за те долгие полчаса, пока ты добирался до своей остановки. Странно, но, очутившись на поверхности, ты вдруг принимаешь решение захватить по дороге литровую банку пива и немного передохнуть, сидя у себя на крыльце с сигаретой.

Даже несмотря на то что это решение отрицает всякую логику, так как через пять часов тебе надо обратно на работу, принимается оно с легкостью. Наверное, по причине того, что жизнь, поглощенная работой – по кругу утро, работа, дом, ночь, – невероятно утомляет. Во имя спасения душевного равновесия крайне необходимо свободное время, чтобы побыть наедине с собой, отдохнуть и разобраться в событиях прошедшего дня. Когда совсем не видишь света солнца, тебя удостаивает им луна.

Звякнув колокольчиком, открываешь дверь в круглосуточный магазинчик на углу своей улицы. По ночам здесь всегда работает Освальд, круглолицый мужчина с противоречивым характером. За эти много лет вы хорошо сдружились, ведь видитесь почти каждую ночь. А вот его утреннего сменщика ты даже не узнал бы на улице.

– Оз, как дела, приятель, – приветствуешь его, ставя возле кассы бутыль светлого пива.

– Так же, как всегда, сам знаешь, – отзывается тот.

– Легкий Camel, – добавляешь ты, указывая на сигареты у него за спиной.

Он достает пачку и упаковку спичек.

– Это все? – удивляется Освальд. – Ни бутерброда, ни мороженого?

– Не-е, думаю, не сегодня, – поясняешь ему ты. – Слушай, у меня наличных при себе нет. Ничего, если я картой оплачу? Это нормально?

– Ах, ничего страшного, – уверяет он, убирая округлую бутыль в крафтовый бумажный мешок. – Можешь завтра занести.

– Вот поэтому я тебя, Оззи, и люблю.

– Погоди, – просит Освальд, – услуга за услугу. Я все жду, когда ты мне чего-нибудь вкусненького из остатков принесешь.

– Я что-нибудь обязательно придумаю, – обещаешь ему ты.

Схватив пакет с тарой, направляешься в сторону дома.

Твое крыльцо, в меру крутое и крепкое, служит местом уединения – полуночный алтарь, приподнятый на несколько метров над землей, откуда с тем особенно приятным чувством близости домашнего очага ты можешь наблюдать за умиротворенной, засаженной деревьями улицей. От яркого света уличных фонарей ее заслоняет, отбрасывая гигантскую тень, внушительный обледенелый вяз, и при этом стоит безмятежная тишина, ведь все давно уже спят. Отсутствие света пугает гораздо меньше, чем присутствие шума, поэтому ночью крыльцо кажется восхитительным. Много ночей ты здесь провел, наслаждаясь окончанием тяжелого дня, когда безмолвное одиночество нарушается лишь редким мяуканьем бездомных кошек, что украдкой прочесывают занесенный снегом район в поисках пищи.

Сидя на своем долгожданном крыльце, созерцаешь подернутое дымкой небо над городом. Над этим городом всегда проплывает туман, когда даже в самую ясную ночь видно не более маленькой группки звезд. Какие-то из них мерцают, но ни одна не падает. Но тем не менее глаза прикованы к ним.

Ты сидишь и думаешь о Вере. О том, что значит быть рядом с ней. О том, как здорово держать друг друга в объятиях. Тебя действительно расстроил тот факт, что вы так и не встретились сегодня ночью. Проводить ночи порознь тебя не прельщает, к тому же – тоскливо. Особенно в том случае, когда по твоей вине рушатся планы.

Но, может быть, это не так уж и плохо: растянуться на кровати, хорошенько выспаться и встретиться с ней на следующий день.

Правда, сегодня выспаться уже не удастся. А если так, ты все равно с удовольствием променял бы здоровый сон на одну лишь встречу с ней. Всякий раз, когда оказываешься рядом с ней в постели, словно огромный груз падает с души.

Это слегка даже смахивает на одержимость. Не странно ли, что тебя тянет увидеться с ней каждый день?

Быть может, от того прекрасного чувства, которое возникает, когда держишь ее за руку или ощущаешь запах ее волос. А вот времени, свободного от работы, так мало, что тебе крайне необходимо проводить его наилучшим образом – с ней.

Ну а что можешь предложить ей взамен? Пару минут перед началом смены? Поцелуй в щечку перед сном?

Ты потягиваешь свое пиво и покуриваешь сигаретку, приглядываясь к красноватому отблеску луны, мечтая подарить ей все это еле освещенное небесное пространство.

Как только мысли о Вере мрачнеют, часто именно в эти часы, их отодвигают на задний план мысли о работе. Невозможно после трудной смены не задумываться о проделанном, взвешивая свои огрехи и достижения. Воспоминания всплывают у тебя в голове наподобие фотоснимков, раскладываемых на столе: этот момент, затем следующий, вот Раффи тошнит, а вот объявились *Times*. Образованный ими коллаж рисует полную картину вечера, помогая верно его оценить.

Был ли это стопроцентный успех?

Вероятно, что нет. Непредвиденное обстоятельство, говоря о Раффи, действительно было. Да и кто знает, что действительно подумали клиенты из редакции *Times*? Ты абсолютно уверен в качестве пищи, которую готовишь, но стоит ей покинуть кухню, она начинает жить своей жизнью. Посетители умудряются порой увидеть в ней то, чего ты сам не ожидал.

Тогда был ли это полный провал?

И снова нет. В конце концов, мы смогли обслужить три сотни человек. VIP-гости из *Times* должны были бы заметить ажиотаж. Не принимая во внимание утку, на которую ушло столь много времени из-за выходки Девон, и камбалу, которую вернули по вине Раффи, было похоже, что всех все устраивает. Мы действительно потрудились на славу этим вечером.

Но иногда это было непросто, даже беспощадно и чересчур жестко. Как там говорил Пит? Гни спину в угоду животу?

Быть может, есть в словах его отца доля истины.

Под занавес дня ты снова оказался поваром.

Поваром, что спит и видит себя шефом. И если ты действительно надеешься им однажды стать, нельзя позволять столь опасным мыслям брать над собой верх. Ты должен быть толстокожим, как слон, и твердым, что кремень. Ты просто обязан набраться смелости и продолжать движение по заданному курсу. Обслуживание – выполнение какой-либо работы за другого человека. Кормление – предоставление питания. Soign – изящно

выполненный, ухоженный, лоснящийся. Это то, ради чего мы существуем. Это то, что мы делаем, и это именно та самая жизнь, которую мы выбрали.

Если бы ты был изрядно пьян, с радостью просидел бы до самого рассвета, потягивая пиво и покуривая сигареты, занятый изучением звезд, виднеющихся на небе. Несмотря на легкую изморозь, на крылечке довольно тепло. Словно его массивное строение вместе с перилами из бурого песчаника, занесенными свежей пеленой снега, каким-то образом охраняют от пронзительного холода внешнего мира. Ты мог бы нежиться, сидя на нем, до той поры, пока солнце не покажется вновь.

Чудо, но срабатывает внутренний защитный механизм, который оповещает, что время уже перевалило за пять утра. Тебе жизненно важно поспать хотя бы самую малость.

«До восьми осталось всего ничего», – вяло думается тебе.

С протяжным стоном заставляешь себя подняться и взобраться по лестнице, а добравшись до своей квартиры, тут же грохаешься в постель.

Последнее, что получается, – достать из кармана телефон с расплывающимся перед глазами экраном и с огромным трудом написать Вере следующее сообщение:

Спокойнойчиятелбдлюф

Давишь на кнопку «Отправить» и проваливаешься в глубокий сон.

Утро

Пронзительный электрический треск будильника будто врезается в твой сон. Приходит смутное ощущение, что он трезвонит последние несколько минут, возникают слабые ускользающие воспоминания об оживших часах, заполонивших все вокруг в твоем последнем сне.

Раскрыв глаза, вонзаешь свой взгляд на прикроватный столик, где, словно сквозь пелену, светится электронное табло – восемь двадцать семь.

«Ох, черт», – мысленно ругаешься. Тебе надо быть на работе всего через три минуты.

Выскакиваешь из кровати и обнаруживаешь, что вся одежда, даже пальто, по-прежнему на тебе. Приходит в голову мысль так и бежать, чтобы сэкономить время, но это плохой вариант – показываться на работе в том же самом два дня подряд. Есть время или нет, необходимо как минимум переодеться, вдобавок хотя бы почистить зубы, чтобы избавиться от противного едкого вкуса во рту и замаскировать фруктовые нотки спирта в своем дыхании. И без скорого душа не обойтись, чтобы смыть грязную пленку вчерашнего дня и выкинуть всякий хлам из головы.

К сожалению, вода не приводит тебя в чувство. Короткий утренний сон и спиртовые испарения сделали кожу похожей на упругую яичную скорлупу, так что ты даже не можешь отличить горячую воду от холодной. Необходимость намыливать свое тело маленьким осклизлым кусочком приводит в смятение. Ты не можешь вспомнить, чистил зубы или нет. Так или иначе, в следующий момент оказываешься нагишом в своей спальне, гадая, что бы надеть.

До той самой поры, пока ты не оказываешься на заднем сиденье такси, несущегося на бешеной скорости через Манхэттенский мост, не удается полноценно ощутить, насколько ужасно себя чувствуешь. Так, словно тебе пришлось вступить в схватку с борцом самбо после длительного марафона. Вполне вероятно, хоть и не ощущается, что ты слегка пьян до сих пор, учитывая пропорциональное соотношение выпитого к часам отдыха. Это явно означает, что будет становиться только хуже по мере выветривания хмеля. Все шансы на то, что этот день будет лучше, чем вчерашний, улетели в трубу. С огромным усилием, но тебе придется его как-то прожить. А судя по тошнотворным позывам, возникающим всякий раз при тяжелом кашле курильщика, как минимум раз, а то и два, придется стошнить.

«Эх, была не была, – отчаянно думаешь ты, – придется

работать».

Когда добираетесь до центрального острова, в кармане начинает вибрировать телефон. Испуганно достаешь его, чтобы прочесть сообщение от Стефана:

Отличный трюк с исчезновением, парень. Возможно, мне стоило поступить так же. Чувствую себя медицинской уткой, прикинь, дружище. Опоздаю на пару минут. Надеюсь успеть раньше Шефа. Уже в пути. Не начинайте там без меня =)

На выходных, по обыкновению, Стефан объявляется где-то в районе полдесятого. По его приходу вы распределяете обязанности между собой: кто будет стоять у плиты вместе с Роджелио, а кто отправится на производственную кухню заготавливать мизанплас для ужина. Ты всегда приходишь раньше, а потому и выбираешь, что предпочтительнее, первым. Тот факт, что он тоже опаздывает, играет тебе на руку, а не то, проиграв Стефану, застрял бы у плиты, безостановочно жаря яичницу целое утро, что тебя вовсе не прельщает.

Замечаешь еще одно сообщение в телефоне, которое Роджелио отослал в 8.15:

Где вы, шеф? Работы еще полно, но я думаю, мы справимся. Стоит ли беспокоить шефа Брайана?

Также замечаешь, что ранее пропустил, один за другим, несколько звонков от него же. Каждые десять минут на протяжении последнего часа. Вдобавок к целому ряду голосовых сообщений, которые сигнализируют об одном простом и понятном факте – работы еще выше крыши.

«Ох, нехорошо-то как», – приходит в голову неприятная мысль.

Из всего коллектива дон Роджас менее всего подвержен панике. Он всегда умудряется сохранить самообладание. Но если факт, когда он оборвал тебе телефон, что-нибудь значит, то сейчас он его все-таки потерял. Кто знает, что ожидает за порогом кухни? Сокол, очевидно, не слышит сокольничего. Устоит ли центр? Будем ли мы наготове, когда распахнутся двери для посетителей? Какие ужасные создания приковыляют, ссутулившись, отобедать сегодня?

Ну и, конечно же, из-за того, что ты не откликнулся, дав о себе знать, очень велик шанс, что в истерике Роджелио связался с шефом Брайаном. А если так, шеф наверняка прибудет пораньше, если уже не на месте.

«Вот это действительно очень плохо», – опечаливаешься ты.

Горло у тебя неприятно сжимается, когда машина притормаживает прямо возле служебного входа.

***

Обстановка на кухне хуже всего в субботу утром. Многочисленные толпы народа, охваченные невероятным волнением перед надвигающимся ланчем, очень сильно нервируют. Технологи обрабатывают и заготавливают продукты, официанты раскладывают джем и желейные конфетки, а их коллеги женского пола заворачивают в салфетки столовые приборы. На полу уже валяется куча крошек, мойка доверху забита грязной посудой, и все везде чем-то заставлено. Кухня уже полна одурманивающих запахов уксуса, жарящихся яиц и сгоревшего жира. Шум и гам стоит неимоверный – неугомонное звяканье кастрюль, сковородок, тарелок и посуды в целом, троекратно усиленное назойливым гулом вытяжки. Творится самая настоящая вакханалия, а ведь ресторанные двери еще закрыты.

Ты заворачиваешь за угол и краем глаза замечаешь, что шеф действительно уже здесь. Он угрюмо возвышается над столом раздачи, складывая стопку полотенец. Шеф стоит спиной, но ты чувствуешь, что он ощущает твое присутствие. Когда проскальзываешь прямиком в офис, он всего лишь удостаивает тебя беглым взглядом, будто дела нет ему до твоего появления. Похоже, что он действительно взбешен.

Помогая себе окоченелыми руками, снова облачаешься в шефскую униформу. Она оказывается невероятно холодной, а туфли с деревянной подошвой совсем не гнутся. Намечается утомительно медленный день, и поблажек к тому же не предвидится.

Время приближается к десяти. Ресторан должен открыться с минуты на минуту. На улице, возможно, даже образовалась очередь. Ты выхватываешь из холодильника баночку Pedialyte, предварительно отложив для использования некоторый инструмент, нож, лопатку, несколько ложек и парочку полотенец, и идешь в бой.

Прежде чем начать, стоит отыскать Роджелио, который наверняка находится в цехе предварительной обработки, где ты его и застаешь. Он нарезает вчерашнюю булку для пампердю.

– Эй, шеф! Вас чего-то все нет и нет! – восклицает он со смущенной улыбкой. – Я заволновался и позвонил шефу

Брайану, – продолжает он, – ничего, да?

– Ничего, ничего, – примирительно произносишь ты и протягиваешь ему приветственно руку. – Я напортачил, мне и извиняться.

– Успокойтесь, шеф, – заявляет дон Роджас. – Все в порядке, вместе быстро справимся.

– Ну отлично, – соглашаешься ты. – Как у нас там на линии?

– Пойдемте, – заговорщицки произносит он, – я вам покажу. – Думаю, что мы вполне готовы.

Как выясняется, Роджелио беспокоился зря, и ресторан действительно отлично подготовлен к открытию. Несмотря на ваше со Стефаном отсутствие, дон Роджас почти все успел. Даже сформировал все так, как ты любишь. Осталось приготовить лишь соус голландез, для которого уже выложены все ингредиенты. Ты ставишь сотейник на плиту и приступаешь к нему первым.

И в этот момент срабатывает принтер, словно тебя одного и ждал. Пока появляется талон, следишь за принтером у стола раздачи, который тоже активизируется, а их совместное механическое жужжание заполняет кухню.

«Да, время в зале они, конечно, не теряют», – едко подмечаешь мысленно.

Встречаешься взглядом с шефом, который вскидывает одну бровь и не отводит взор.

– Извините, шеф, я припоздал, – робко проговариваешь ты. – Это больше не повторится.

Он выхватывает из своего принтера талон, а ты, склонив голову, ожидаешь его огласки.

– Срочный заказ! – громко и четко сообщает шеф. – Стол на четыре персоны: две порции утиных яиц, одна яичница с барашком, одно пампердю.

– Да, шеф! – слышатся вразнобой голоса.

Гремят сковородки. Брызгается масло.

Ты опустошаешь свою банку изотоника, чтобы заглушить тошноту. К счастью, вскоре объявится Стефан и тебя подменит. Сегодня твоя очередь прятаться от всех, взбивая тесто.

Снова зашумели принтеры, выплюнув сначала один талон, а за ним с нетерпением тут же другой.

Ничего не остается, кроме работы…

«Вот отстой! – крутится у тебя в голове, – чтоб его, этот ланч!»

Но и то хорошо, если ты хотя бы взялся за дело.

Словарь кухонных терминов

Айоли (исп.) – чесночный майонез.

Аксессуары – дополнительные ингредиенты, подаваемые к центральному компоненту блюда.

Аньолотти (итал.) – разновидность равиоли, родом из области Пьемонт в Италии, изготовленная из маленьких раскатанных кусочков теста, обернутых вокруг разнообразной начинки.

Аргановое масло – растительное масло с ореховым ароматом, экстрагируемое из семян дерева аргания колючая, произрастающего на юго-западе Марокко.

Ароматизаторы – ингредиенты, которые добавляют с целью дополнения диапазона вкусовых ощущений (сладкий, кислый, соленый, горький, умами – мясной вкус) ярким вкусом или ароматом; в основном это подсемейство луковых (чеснок, лук, лук-порей), травы с твердым стеблем (чабрец, розмарин, лавровый лист) и специи (семена кориандра, кора коричного дерева, стручки кардамона).

Ассистент – молодой повар, нанятый на работу в ресторан (в отличие от стажера ассистенту оплачивают проделанную работу).

Ателье – мастерская или студия, используемая обычно художником или дизайнером.

Банкетная квитанция – любая документация о проведении мероприятия для большой группы лиц или VIP-клиента.

Бараньи орешки по-французски – кусочки бараньего мяса, свернутые в небольшие рулетики.

Бер-блан (фр.) – белый масляный соус, приготовленный из разбавленного белого вина и сливочного масла с добавлением лука-шалота и уксуса или лимонного сока и подаваемый к морепродуктам.

Бистро – маленький ресторанчик средней ценовой категории со скромным меню.

Блокнот официанта – бумажный блокнот, который официант использует для записи заказов от клиентов; под каждым листком находится копировальная бумага, чтобы копию заказа можно было передать другому лицу, обычно кухонному работнику.

Блюдо дня – специальное блюдо, которое подается только в определенный день.

Боб – любое растение из семейства бобовых *(Leguminosae)*; также плод или семя такого растения.

Боттарга (исп.) – прессованная сушеная икра серой кефали

или синего тунца, по форме напоминающая молоки: колбаски темно-оранжевого цвета, которые натирают на терке для добавления в различные блюда.

Бренд-шеф – высококвалифицированный повар, обладающий профессиональной компетенцией во всех вопросах, связанных с работой кухни; главный шеф-повар в ресторане или отеле.

Брюки в «гусиную лапку» – брюки в черно-белую клетку, считающиеся стандартной одеждой для профессиональных поваров из-за способности материала скрывать пятна, но многие шеф-повара предпочитают просто черные брюки.

Брюнуаз (фр.) – способ нарезки овощей и фруктов мелкими кубиками размером не более чем 3 × 3 × 3 мм.

Буден блан (фр.) – свиные колбаски с паштетом из белого мяса, весьма популярные во французской, бельгийской и каджунской кухне, которые обычно состоят из печени, сердца, молока, иногда яиц и некоторых других ингредиентов.

Бульон – концентрированная жидкость, получившаяся в результате длительной варки в воде костей или овощей.

Вержус (фр.) – очень кислый сок, выдавленный из неспелого винограда, диких яблок или иных кислых фруктов.

Винный ключ – более распространенное название для штопора в профессиональном жаргоне.

Висеть на хвосте (разг.) – претендовать на должность, бесплатно работая на поточной линии в вечернюю смену и намереваясь сменить нынешнего работника.

Вода для споласкивания – тара с водой (обычно небольшой мармит) для хранения и споласкивания ложек и других столовых приборов во время рабочей смены. Согласно установленным правилам, часто используемые столовые приборы должны содержаться под текущей струей воды или мыться между использованиями, но большинство заведений предпочитают просто регулярно менять используемую воду.

Водная ванночка – терморегулируемая емкость, часть погружного термостата, используемая для приготовления пищи технологией су-вид.

Время приема пищи – рабочая смена, то есть завтрак, ланч, бранч, обед и поздний ужин.

Выпаривать – подсушивать пищевой продукт, обычно какой-либо овощ, до мягкого состояния при достаточно низкой температуре, чтобы исключить протекание процесса карамелизации или реакцию Майяра.

Вытяжка – система вытяжной вентиляции, которая располагается над плитой и удаляет с кухни испарения, дым и горячий воздух.

Гаваж (фр.) – принудительное введение пищи или лекарств в организм животного, как правило, при помощи зонда, пропускаемого сквозь глотку до самого желудка.

Гарнир – любое наполнение блюда помимо главного компонента.

Гарнитур – единица кухонного оборудования, как правило, изготовленная на заказ, состоящая из многочисленных кухонных приспособлений (духовые шкафы, гриль-саламандра и набор конфорок) для одновременного использования несколькими людьми.

Гастроемкость (1/2, 1/3, 1/6, 1/9) – прямоугольный лоток из тонколистовой нержавеющей стали, что идеально для поддержания конкретной температуры, средней или высокой, у пищевого продукта, благодаря хорошей проводимости материала; большинство холодильных установок, линий раздачи пищи, различных стоек и полок изготовлены с учетом стандартных размеров всех возможных гастроемкостей.

Гид Мишлен (фр. *Le Guide Michelin*), он же «Красный путеводитель» – французский путеводитель по отелям и ресторанам, предлагающий обзор всевозможных заведений, оценивая их по трехзвездочной шкале; эта оценка не только является наиболее почетной и желанной в ресторанной индустрии, но и служит источником нервных потрясений, страхов и маний.

Глясс (фр.) – бульон, выпаренный до густой глянцевой консистенции; гляссировать – покрывать продукт гляссом.

Голландез (фр.) – классический французский соус из яичных желтков, свежего лимонного сока, сливочного масла, соли и горчицы, приготовленный на водяной бане. Один из пяти основных соусов, который является основой для многих других.

Гриль-саламандра – жаровня с открытым огнем, подающимся сверху.

Гуанчиале (итал.) – сыровяленая салями, родом из итальянского региона Умбрия, изготовленная из соленых и приправленных специями свиных щек.

Гузка – сочный кусок мяса на крестце курицы, сдерживающий хвостовое оперение.

Дели (фр.) – круглая пластмассовая посудина емкостью от 200 г до 1,8 кг, которую используют в гастрономических магазинах для упаковывания готовой еды (также именуется квартовыми или пинтовыми контейнерами).

Демигляс (фр.) – сок телятины или говядины, уваренный с вином, овощами и мясными обрезками до густой глянцевой консистенции.

Джекфрут – большой съедобный фрукт, плод тропического хлебного дерева *Artocarpus heterophyllus*, широко распространенного в Индии и Юго-Восточной Азии. Спелый плод очень сладок, из него изготавливают десерты, а незрелый варят, жарят и тушат. Для вегетарианцев в тайской кухне – отличная замена мясу.

Духовой шкаф – изолированная камера, где при воздействии нагнетаемого жара или горячего воздуха готовится пища.

Европейский анчоус (блюдо) – нежный белый анчоус, маринованный в уксусе и оливковом масле с чесноком и петрушкой. Популярная испанская закуска.

Енокитаке (яп.) – растущий в Японии съедобный гриб, используемый в супах и салатах (культивируемый гриб еноки, также известный как соломенный гриб, заметно отличается на вид и на вкус от своего лесного сородича *Flammulina velutipes*; он же опенок зимний, у которого чуть больше шляпка и крепче ножка).

Жарочная поверхность – широкая верхняя поверхность плиты, изготовленная из чугуна или черного листового железа, защищает посуду от открытого огня, но сама при этом сильно нагревается. Предпочтительнее стандартных плит с открытым огнем, так как позволяет работать с большим количеством посуды и избегать случайных возгораний.

Желатин – почти бесцветная и безвкусная субстанция, образуемая из коллагена. Применение желатина по отношению к жидкости наделяет последнюю характеристиками твердого тела при комнатной температуре.

Жидкий гель – относительно устойчивая коллоидная взвесь твердого вещества в жидкости, обладающая характеристиками обоих состояний материи. Как правило, жидкий гель – это охлажденный однопроцентный раствор пектина, превращенный в жидкое пюре.

Жир – любая масляная субстанция, используемая в приготовлении пищи.

Заход – наполнение обеденного зала, когда каждое место занимают хотя бы единожды. В хороших заведениях за смену происходит несколько заходов.

За целый день (о конкретном блюде) – общее количество порций, заказанное посетителями, или то, которое осталось приготовить.

Зеленый соус сальса верде (итал.) – соус наподобие песто, изготовленный из любых широколиственных трав: петрушка, кинза, эстрагон, базилик, кервель или сибирский лук, с некоторыми или всеми перечисленными ингредиентами:

оливковое масло, чеснок, соль, уксус, яйца, анчоусы и маринованные овощи.

Икра – огромная масса яиц, содержащаяся в яичниках у рыб.

Индукционная плита – кухонная электрическая плита, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, в отличие от газовых плит с открытым огнем либо плит на угле. Предпочтительнее из-за своей большей энергоэффективности и возможности контроля температуры, в то время как газовые горелки считаются более привлекательными. Основное их неудобство заключается в том, что используемая посуда должна обладать магнитными свойствами, то есть быть изготовленной из железа или нержавеющей стали, но не из алюминия (что, в принципе, не так важно, поскольку в серьезных заведениях почти никто алюминиевой посудой не пользуется).

Камбро (Cambro®) – торговая марка кухонного инвентаря, чье наименование используется в профессиональном жаргоне для обозначения гастроемкостей, изготовленных этой компанией, объемом от 2 до 20,8 л (CamSquares®) или же целой линии раздачи пищи (Camwear®).

Канапе – насаженные на шпажку маленькие кусочки хлеба или выпечки с разнообразной начинкой, подаваемые с напитками на официальных приемах или празднованиях.

Карамелизация – процесс, при котором молекулы сахара, содержащегося в пищевом продукте, нагреваются до тех пор, пока они не теряют воду, а затем распадаются на изомеры и полимеры, придающие изделию специфический карамельный вкус и цвет. Заметные результаты этого процесса (термин «карамелизация» часто путают с реакцией Майяра).

Картуш – круг из пергаментной бумаги с дырочкой в центре, используемый вместо стандартной крышки от сковороды, конденсирующий влагу, для сдерживания поднимающихся испарений.

Кассуле (фр.) – рагу из тушеной фасоли с беконом или другим видом мяса.

Касуэла (исп.) – неглубокая круглая посудина из глины.

Кашица – полужидкая среда с мелкими частицами, растворенными в воде.

Кнель (фр.) – продолговатая, скругленная или трехгранная форма пищевого продукта, обычно пюре, напоминающая футбольный мяч.

Коллаген – основной структурный компонент соединительной ткани организма, при варке превращающийся в желатин.

Компрессия – вакуумная упаковка продуктов в полиэтилен, при которой их клеточная структура сжимается, а цвет и вкус сгущаются (при компрессии зачастую происходит одновременное насыщение продукта добавочным ароматом, например специй, различных жидкостей и жира).

Конвекционная печь – печь с циркуляцией воздуха внутри камеры при помощи вентилятора.

Корнишон (фр.) – консервированный огурчик со стойким ароматом укропа.

Конфи (фр.) – медленное томление продуктов (чаще всего птицы или мяса), полностью погруженных в жир, при низкой температуре.

Креветка – морское ракообразное (*Leander*, класс *Malacostraca*).

Криовак (Cryovac®) – название торговой марки, изготавливающей оборудование для вакуумной упаковки. Используется в профессиональном жаргоне для обозначения любого связанного с этим процесса или аппарата.

Крокет (фр.) – маленький шарик (или палочка) из мелко порубленных овощей, мяса или рыбы, обсыпанный хлебными крошками и обжаренный.

Ксантановая камедь – полисахарид, вырабатываемый растительной бактерией *Xanthomonas campestris* во время ферментации, который в чистом виде используется как пищевая добавка, чтобы повышать вязкость жидкости и способствовать поддержанию эмульсии.

Кулинарная пленка – полиэтиленовая оберточная или пищевая пленка.

Кумамото *(Crassostrea sikamea)* – небольшая японская устрица с глубокой раковиной, напоминающей инкрустированную чашу. Высоко ценится благодаря своим вкусовым качествам и медленному темпу роста. Стоит дорого и требует бережного обращения в соответствии со строгими правилами.

Кухня – помимо прямого значения, кулинарный стиль, характеристика конкретной страны, области либо структуры.

Кухонные травы – смесь из свежесорванной и нашинкованной зелени: петрушки, сибирского лука, эстрагона и кервеля.

Лексан – прозрачный пластик, или поликарбонат, высокой прочности, часто используемый для изготовления куполов у гоночных болидов, пуленепробиваемых стекол и т. д., а также контейнеров для хранения пищи, благодаря своей износостойкости; тара из этого материала.

Лещина крупная, или ломбардский орех – вид

листопадных деревянистых кустарников рода лещина семейства Березовые, плоды которого известны под названием «фундук».

Лисичка *(Cantharellus cibarius)* – съедобный лесной гриб с оранжевой шляпкой в виде раструба и слабым абрикосовым ароматом, произрастающий на территории Евразии и Северной Америки.

Лицо заведения – обслуживающий персонал обеденного зала.

Личи – небольшой фрукт в форме шара со сладкой и ароматной белой мякотью, огромной косточкой и грубой тонкой кожурой (в высушенном виде именуется орехом личи); также сорт дерева *Nephelium litchi* с плодами.

Мармит – емкость с горячей водой, куда помещается еще одна, меньшего объема, для неспешного томления или удержания тепла; двойной котел (благодаря своей цилиндрической форме мармит часто используется для хранения столовых приборов).

Мафалде (итал.) – разновидность итальянской пасты в виде длинных плоских палочек с волнистыми краями, нечто среднее между феттуччине и листами лазаньи.

Мелкая кухонная утварь – легко транспортируемые кухонные приспособления, не имеющие постоянного места хранения, например ручной миксер.

Метро (Metro®) – торговая марка изготовителя решетчатых полок, чье наименование используется в профессиональном жаргоне для обозначения любых полок такого рода.

Мизанплас (фр.) – мероприятие по подготовке и сбору различных ингредиентов для блюд перед началом рабочей смены; заготовленные ингредиенты.

Микроплейн (Microplane®) – торговая марка изготовителя металлических терок, используемых для мелкого натирания в блюда цедры, твердых сыров, специй, трюфелей и т. п., чье наименование используется в профессиональном жаргоне для обозначения любой мелкой терки.

Мраморное мясо – особый вид мяса с многочисленными тонкими прослойками жира; так как жир придает аромат, чем его больше, тем лучше.

Мусс (фр. mousse «пена») – продукт, для изготовления которого требуется насыщение его пузырьками воздуха, чтобы придать легкую, пенную текстуру.

Мясной клей – тканевая трансглутаминаза.

На местах (разг.) – в состоянии полнейшей готовности.

Нажим – усиленная рабочая активность во время смены или подготовка к ней.

Норма – ожидаемое или необходимое количество пищевых

продуктов, хранящихся или регулярно изготавливаемых на кухне.

Обрезки – любой годный, но неиспользуемый материал, оставшийся после заготовок; остатки.

Обслуживание (о ресторане) – период времени, когда ресторан открыт для посетителей и происходит приготовление блюд.

Обтачивать – с помощью ножа придавать какому-либо овощу круглую форму, напоминающую футбольный мяч, как правило, с семью равными сторонами.

Опрокидной котел – огромная жарочная поверхность, рассчитанная на большое количество пищи и оборудованная наклонным механизмом, что позволяет раскладывать приготовленное жаркое гораздо быстрее.

Орошать – приправлять пищевой продукт топленым жиром или ароматизаторами прямо во время приготовления, чтобы ускорить этот процесс либо усилить аромат.

Официант – работник, который принимает заказы от посетителей, передает их на кухню и в результате получает заказанную пищу.

Пакка – цельный материал, состоящий из нескольких слоев ценной древесины, пропитанных фенольной смолой для защиты от влаги. Идеально подходит для изготовления рукоятей ножей, будучи деревом на вид и на ощупь, но износостойким и гигиеничным, как синтетический материал.

Пальчиковый картофель – разновидность картофеля розового, желтого, голубого или светло-коричневого цвета, а по размеру и форме напоминающая человеческий палец.

Панель управления – горизонтально расположенная лицевая часть плиты, предваряющая область с конфорками; часто на нее ставят поддоны и сковородки, чтобы не дать им остыть.

Пароварочный котел – котел, помещенный в большую емкость, при этом между ними остается зазор. Нагревание содержимого котла происходит путем наполнения зазора паром, что способствует равномерному распределению тепла, вследствие чего и равномерной тепловой обработке пищи.

Пароконвектомат – многофункциональная печь, приготовление продуктов в которой происходит с использованием пара и циркулирующего горячего воздуха отдельно и в комбинации, тем самым позволяя с идеальной точностью контролировать влажность воздуха внутри камеры.

Патина – тусклое серое поблескивание, образующееся на высокоуглеродистой стали из-за возраста или полирования.

Паштет – смесь из мяса, морепродуктов или овощей, заранее приготовленная, охлажденная, выложенная в контейнер и

нарезанная на кусочки.

Пекильо (исп.) – небольшой сладкий красный перчик, разновидность чили родом с севера Испании (с абсолютно незначительным рейтингом по шкале жгучести Сковилла).

Пелтекс – металлическая лопатка с прорезями для переворачивания рыбы, название которой происходит от Nogent Peltex®, торговой марки изготовителя подобных лопаток.

Пиментон (исп.) – сладкая копченая паприка из Испании.

Пинцет – небольшие щипцы, используемые в хирургии, но также очень удобные при аккуратном обращении с едой, особенно по сравнению со стандартными кухонными щипцами; часто именуются поварами «стальные пальцы».

Планча – стальной лист, установленный на плите над огнем, непосредственно на котором можно жарить пищу.

Плита – открытая поверхность с определенно направленным огнем или вихревыми токами для разогрева посуды с пищей.

Плита «Боннет» – специальный кухонный гарнитур, созданный французским производителем «Боннет» и часто используемый как центр поточной линии.

Повар-специалист – повар, отвечающий за какое-то выделенное направление кулинарного производства, рыбное или мясное. Обычно под его руководством оказываются и другие повара заданного направления.

Погружной термостат – электрический аппарат, производящий циркуляцию жидкости и ее подогрев до определенной стабильной температуры, для приготовления пищи, упакованной вакуумным способом.

Подбор – набор заказов для единовременного исполнения; непосредственно сам процесс исполнения.

Подбрюшина – небольшой лоскуток мяса на брюхе коровы, обладающий сильным ароматом, находится между последним ребром и прикреплен к диафрагме. Также известен, как мясницкий стейк, по причине того, что мясники часто оставляют его себе.

Поддон – прямоугольный поднос из тонколистовой стали, на который выкладываются готовые пищевые продукты для приправки специями, подогрева и представления шеф-повару.

Подрумянивать – слегка обжигать поверхность пищевого продукта резкой, точно направленной и высокой температурой.

Пом фондан (фр.) – блюдо из картофеля, обжаренного в сливочном масле и бульоне.

Посадочное место – отдельно взятый клиент, часть общей группы посетителей.

Поточная линия – центральная зона профессиональной

кухни, конвейер, где происходит приготовление пищи.

Приправлять – добавлять в пищу соль, специю или уксус как отдельный штрих с целью дополнения вкусовой палитры либо усиления уже существующей.

Пуассонье (фр.) – рыбный повар.

Расстойная камера – камера, или шкаф, с внешним обогревом, предназначенная для содержания тестовых заготовок для хлебобулочных изделий, пока бродят дрожжи. Также часто используется для сохранения приготовленной пищи теплой во время раздачи питания и для крупномасштабной сушки.

Раздача – кухонная зона, где пищу раскладывают по тарелкам, создают блюда, а затем передают их официантам.

Реакция Майяра – окрашивание в коричневый цвет без участия ферментов в результате химической реакции между аминокислотой и распадающимся сахаром, которая, как правило, происходит при нагревании с выделением сотни разнообразных вкусов и ароматов. Отличается от карамелизации необходимостью участия в реакции аминокислот (например, румяная корочка на запекаемом хлебе, жареная картошка и мясо).

Ризотто (итал.) – итальянское блюдо из круглого богатого крахмалом риса сорта арборио, сваренного на медленном огне с бульоном и сливочным маслом.

Рогатая овощечистка – овощечистка в форме буквы Y, лезвие которой находится перпендикулярно ее ручке между двумя выступающими частями.

Рокет-салат – второе название для рукколы, пряного листового растения из семейства Капустные, родом из Средиземноморья, потребляемого в сыром или высушенном виде.

Ромеско (исп.) – каталонский соус, изготавливаемый из орехов и красного перца. Существует множество рецептов этого соуса. Используют некоторые или все перечисленные ингредиенты: кедровые орехи, фундук, миндаль, перчик пекильо, зажаренные помидоры с чесноком, свежий чеснок, петрушка, порошок чили, хересный уксус, хлебная крошка, яйца, анчоусы и шоколад.

Рондо (фр.) – широкая и неглубокая кастрюля с длинными ручками с обеих сторон, используемая для разнообразных целей: выпаривания соусов, приготовления ризотто, тушения мяса и обжаривания большого количества пищи за один раз.

Ротиссье (фр.) – мясной повар.

Рулет – пищевой продукт, свернутый спиралью в небольшой цилиндр, обычно состоящий из плоского куска мяса, рыбы или раскатанного теста с какой-либо начинкой.

Салатная репа кокабу – корнеплод раннего сорта репы,

родом из Японии, предпочитаемый классическому сорту за свой нежный вкус, удобную в обращении форму и небольшой размер.

Салями – сорт соленой, копченой и вяленой колбасы, которую подают перед основным блюдом в нарезанном виде.

Свиная сетка, или сальник – околоплодная мембрана, защищающая плод; внутреннее покрытие свиного желудка.

Система кухонных бригад – псевдовоенная кухонная иерархия, описываемая Жоржем Огюстом Эскофье в его произведении «Кулинарный гид» 1903 года.

Сито – приспособление, состоящее из установленной в раму проволочной или пластиковой сетки и используемое для отделения твердых фракций от жидкости, очищенных частиц от грубых или превращения чего-либо твердого в мякоть.

Сицилийская фисташка – сладкое семя плодов зеленого цвета одноименного дерева, отличающееся от обычной фисташки более нежной текстурой, насыщенностью цвета и богатством вкуса.

Скат – крупная морская рыба отряда скатообразных с хрящевым скелетом и расплющенным ромбовидным телом; употребляют в пищу.

Сквоб – молодой неоперившийся голубь; употребляют в пищу.

Соевое масло – масло, экстрагированное из азиатских соевых бобов *Glycine max* и высоко ценящееся в кулинариииза свой нейтральный вкус и хорошую воспламеняемость.

СОП (Стандартная операционная процедура) – общепринятый формат работы, установленный управляющим; конкретные указания по поводу действий в той или иной ситуации.

Сортовой отруб (о мясном производстве) – последовательная схема сортовой разделки мясной туши.

Соте (фр.) – способ быстрого обжаривания пищи в небольшом количестве масла.

Сотейник – посуда для приготовления пищи, среднее между сковородой с высокими бортами и кастрюлей с низкими бортами.

Соус – любая жидкость, подающаяся вместе с блюдом для добавления вкуса или аромата.

Соус роти (фр.) – любой соус, изготовленный из бульона, оставшегося от прожаренных костей и овощей.

Соус сапори форте (фр.) – любой соус, в котором искусно используются компоненты с ярко выраженным вкусом, но гармонично при этом сочетающиеся.

Софрито (исп.) – соусная основа, приготовленная из овощей, таких как морковь, лук, чеснок, сельдерей, перец и помидор, которые мелко нашинковали и потушили в оливковом масле.

СП/П/ХП (о готовности продукта) – слабо прожаренный, то есть при температуре 55–60 °С; прожаренный, или среднепрожаренный, то есть при температуре 60–65 °С; хорошо прожаренный, то есть при температуре 65–69 °С.

Спреццатура (итал.) – видимая легкость в выполнении трудных задач, направленная на сокрытие истинных приложенных усилий.

Старший официант – основное связующее звено между кухонными работниками и обслуживающим персоналом обеденного зала (в крупном ресторане обеденный зал поделен на секции, за которые старший официант несет ответственность перед кухней).

Стажер – временный кухонный работник, который бесплатно трудится на волонтерских началах с целью обучения и практики.

Стюард – ночной работник, который делает уборку в ресторане после закрытия.

Субиз (фр.) – белый соус из лука.

Су-вид (фр. «под вакуумом») – метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся на водяной бане при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре.

Суго (исп.) – густой соус, или подливка, обычно состоит из софрито, помидоров и бульона.

Суфле – блюдо французского происхождения из яичных желтков, смешанных с разнообразными ингредиентами, куда добавляются хорошо взбитые яичные белки.

Су-шеф – следующая по важности должность после бренд-шефа, его правая рука.

Счет – короткая служебная записка в виде отчета с указанием требуемой суммы.

Сыр Brinata (итал.) – белый сыр из овечьего молока с мягкой коркой, родом из Тосканы, который выдерживается двадцать дней.

Сыр Piave (итал.) – сорт итальянского сыра из коровьего молока родом из долины реки Пьяве. В зависимости от возраста сыра его цвет может варьироваться от почти белого до желтого, а вкус – от мягкого и живого, как у молодого пекорино, до резкого и острого, как у пармезана.

Сыр Scamorza (итал.) – итальянский белый сыр с мягким вкусом, изначально изготавливаемый из молока буйвола, но впоследствии из обычного коровьего, и выпускаемый в виде груши.

Сыр Taleggio (итал.) – полумягкий итальянский сыр с кожурой, изготавливаемый в Ломбардии из коровьего молока и

славящийся своим резким запахом, но мягким и солоноватым вкусом.

Тартар – блюдо, в котором главное составляющее, мясо или морепродукт, мелко нарублено, приправлено и подано сырым.

Терка-шинковка – приспособление с ровной поверхностью с регулируемыми лезвиями для нарезки овощей.

Тортуга (исп. «черепаха», разг.) – медлительный человек.

Тосты – поджаренные треугольные кусочки хлеба, как правило, багета, на которые выкладывается разнообразная начинка.

Трансглутаминаза – фермент, способствующий образованию термоустойчивой ковалентной связи между свободной аминогруппой (белково- и пептидно-связанный лизин) и гамма-карбоксамидной группой белково- и пептидно-связанного глутамина; мясной клей.

Траттория – небольшой ресторанчик с простым выбором несложных блюд, зачастую на вынос.

Тушить – медленно готовить пищу в жидкости.

Уваривать – увеличивать вязкость жидкости, удерживая ее на медленном огне.

Уни – гонады морского ежа (мужского или женского рода), ценящиеся за свою масляную текстуру и явный морской вкус.

Униформа – стандартное облачение поваров и шеф-поваров, состоящее из кителя, брюк и фартука.

Фарш (разг.) – любая начинка.

Ферментация – химический процесс разложения материи при помощи бактерий, дрожжей или других микроорганизмов, как правило, содержит брожение и выделение тепла; происходит при изготовлении пива, вина и алкоголя в целом, когда сахар превращается в этиловый спирт.

Финдонская пикша – треска, копченная в дыму от горения сырой древесины, дерна или торфа.

Фондю (фр.) – густой соус, содержащий скоропортящийся молочный продукт.

Филе-кусок – вырезанный кирпичиком кусок мяса или рыбы.

Фиолетовая горчица – родом из французского города Бривла-Гайард, состоит из виноградного сусла, семян горчицы, вина, уксуса, соли и специй. На вкус слаще и мягче, чем классическая из города Дижон.

Фруктовый нож – небольшой нож для очистки фруктов и овощей.

Фуа-гра (фр.) – пищевой деликатес из печени гуся или утки, откормленных специальным образом. Французское законодательство определяет фуа-гра как печень утки,

принудительно откормленной кукурузой через зонд, но в других европейских странах его производство официально запрещено, так как считается жестоким обращением с животным.

ХАССП [англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)] – анализ рисков и критических контрольных пунктов – программа выявления безопасности пищевых продуктов, при которой поставщик отслеживает весь жизненный цикл продукции (поступление, хранение, подготовка, выдача) с целью выявления всех возможных моментов ее бактериального заражения; в Нью-Йорке обязательна для любого поставщика вакуумной пищевой продукции.

Холодный цех – прохладная, хорошо вентилируемая кухонная зона, где готовятся холодные закуски, салаты и т. п.; место работы повара холодных закусок.

Холодильная камера – большое хранилище с низкой температурой, куда можно зайти.

Цедилка – кухонное приспособление в форме малого барабана, изготовленное из металлического или деревянного цилиндра, куда вставлена сетка из мелкой проволоки, нейлона или конского волоса. Используется как сито или терка, продавливая или натирая продукты.

Черемша – дикий лук, произрастающий в районе Аппалачи, горной системы Северной Америки, известный своим мягким, но тем не менее ярким вкусом.

Чистец родственный (китайский артишок) – произрастающее в Китае многолетнее травянистое растение, сладкие утолщенные клубни которого употребляют в пищу в качестве овощей.

Шаркутери (фр.) – холодная мясная закуска – паштет, студень, колбасы, ветчина, конфи и т. д.

Шато-Шалон (фр.) – высококачественное сухое вино насыщенного золотистого цвета с очень ощутимым букетом свежих грецких орехов и миндаля. Производится под строгим контролем государства Франции из сорта винограда Саваньен в одноименной деревне Шато-Шалон провинции Юра; также соус, изготовленный из этого вина (шато-шалон традиционно подается с блюдом «пуле де Бресс», приготовленным из особой бресс-галльской породы кур, родом из соседнего региона Бресс).

Шеф-повар (в заведении, входящем в сеть ресторанов, принадлежащей одному лицу) – повар, заведующий целой кухней или филиалом в сети ресторанов от лица бренд-шефа. Обычно с рестораном ассоциируется имя бренд-шефа, но организует каждодневную работу заведения именно шеф-повар (к примеру, ресторан Per Se бренд-шефа Томаса Келлера в данный момент

находится под руководством шеф-повара Эли Камеха).

Шкала жгучести Сковилла – шкала, используемая для сравнительной оценки степени жгучести разных перцев.

Щуп для выпечки – стальная игла, используемая для определения готовности пищевого изделия, судя по количеству остаточного в ней тепла после извлечения.

Экстерн – работающий в ресторане повар, но официально не трудоустроенный. Экстернат, или производственная практика, обязательна для прохождения студентам кулинарной школы.

Электронный кассовый терминал – компьютеризованная система, благодаря которой необходимая информация о заказах доставляется на кухню и в бар, печатаются чеки и талоны, а также ведется бухгалтерский учет.

Эмульсия – жидкость, насыщенная капельками другой нерастворяющейся жидкости.

Энтреметье (фр.) – повар, занимающийся исключительно овощами.

A la carte (о меню или ресторане) – перечисление или предоставление еды, которую можно заказать отдельно, а не в составе блюд;

(о еде) – указанные в меню отдельно оцененные порции пищи, не входящие в состав блюд.

A la minute (о еде) – сделанная на заказ;

(о кулинарном процессе) – в последний момент.

Amuse-bouche, hors d'oeuvre – небольшие закуски от шеф-повара, подаваемые посетителю бесплатно перед основным блюдом, чтобы дать о том представление.

A sec (о жидкости) – доведенная до состояния густого сиропа.

En crpinette (о мясе) – покрытое сальником.

Evase – высокая сковорода, чья окружность шире, чем основание; в основном используется для выпаривания жидкости.

Ficelle (фр. «нитка») – очень тонкий французский батон гораздо меньшего размера, чем багет.

Garasuki – тяжелый японский нож для разделывания крупной птицы и небольших сухопутных животных.

Griswold® – торговая марка ныне несуществующего изготовителя железной посуды, чье наименование используется в профессиональном жаргоне для обозначения любой посуды из чугуна или черного листового железа.

Gyutou – универсальный японский шефский нож с широким клинком длиной от 20 до 30 см.

Honesuki – треугольный японский нож, предназначенный для извлечения костей из дичи.

Pedro Ximenez – сорт белого винограда, произрастающего в некоторых регионах Испании, который используется для изготовления темного крепленого вина под этим же названием; изготавливаемый из этого вина сладкий уксус, который выдерживается в дубовых бочках для достижения густой консистенции.

Petty – небольшой тонкий нож от 12 до 15 см для мелкой работы.

Sujihiki – длинный и тонкий японский нож для нарезки мяса и рыбы.

Wondra® – торговая марка изготовителя муки мелкого помола, идеально подходящей для приготовления ру (обжаренная смесь муки и жира) и панировки, благодаря тому, что не комкуется. Это наименование используется в профессиональном жаргоне для обозначения любого подобного сорта муки.

Yo-Deba – тяжелый японский нож, используемый для разделывания костей.

Z-отчет – финальный финансовый отчет после окончания смены, когда продаж больше не предполагается.

Благодарности

Мне очень хочется отблагодарить всех тех людей, кто повлиял на выход этой книги. В первую очередь это литературный агент Крис, моя напарница в работе, чья вера в меня была основной причиной, почему эта история не осталась лежать мертвым грузом на жестком диске у меня дома в Бруклине. Ее поддержку, которую она мне оказывала, начиная с самого первого дня нашего знакомства, я обязуюсь ценить до своих седин. Это, конечно же, мой издатель Памела, без мотивации и руководства которой я до сих пор бы пытался внести свои первые поправки в текст. Очень настойчиво, но мягко, по-женски, она провела меня через совершенно незнакомую, а порой и обременительную процедуру издания собственной книги. Обязательно упомяну обе команды по печати и оформлению издательства Ballantine/Random, чьи коллективные старания в создании замечательной суперобложки вызывают мое истинное восхищение. Также это мои замечательные друзья и семья, однокурсники и профессора в колледже, без чьей поддержки все эти годы я вряд ли поверил бы, что не только умею о чем-то рассказать, но и знаю, как это правильно сделать. Мне не хватило бы и кипы бумаги, чтобы выразить свою благодарность всем этим близким мне людям.

Но я хочу сказать отдельные слова благодарности тем людям, кто послужил этой книге основой – целому всесильному поколению поваров и их шефов, для кого все происходящее в этой книге – обыденная реальность. Вот кто на самом деле вдохновил меня на эту рукопись. Их преданность делу, забота о других людях заставляли и меня покидать утром свою постель, а возвращаясь в нее, обдумывать тот пример, который они мне подают. Среди их огромного множества ближе всего ко мне оказались те, кого мне довелось видеть в действии; те, с кем посчастливилось работать бок о бок, подменять их, просто быть рядом или каким-либо образом протягивать им руку помощи на этом альтруистическом поприще – у плиты. Те люди, кто продолжает свой нелегкий труд, чтобы так или иначе пополнить копилку моих знаний. Печально, но упомянуть их всех просто невозможно. Тем не менее это Дюк Инталасси, Гарри Моран, Джоанна Санзин, Шон Грей, Стивен Дэвис, Брайан Янг, Рори О'Фаррел, Джо Барако, Джонни Льюис, Кальверт Роуз, Вольфган Стойбер, Джейсон Нерони, Ник Гроц, Алекс Ше, Джейми Янг, Мэтью Берди, Марчелло Де Андрад, Юлия Фариас, Николас Моргенштерн, Уоррен Берд, Габриель Круз, Стив Петерсон, Брэд

Макдональд, Джонатан Блэк, Грэг Кузикармел, Хлое Лэсерон, Моника Борги, Келли Уайт, Стефан Хернандез, Джонатан Парк, Морган Шофилд, Жиль Кларк, Джордан Кан, Уилл Агаяниан, Фрэнсис Дерби, Матиас Далгрен, Алекс Ступак, Майкл Коте и Изабель Косс. А также, несомненно, мой любимый друг и прекрасный человек, помимо просто повара, Мишель Николь Мерло.

Только благодаря всем этим замечательным людям у меня получилось написать это произведение.

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ,
ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261

notes

Примечания

1

Меч короля Артура. *Прим. перев.*

2

Жорж Огюст Эскофье – французский ресторатор и кулинарный критик. *Прим. перев.*

3

Самая крупная школа гостиничного сервиса и кулинарии в мире. *Прим. перев.*

4

Процесс вакуумного упаковывания. *Прим. перев.*

5

Процесс насыщения одного продукта ароматом другого при вакуумном упаковывании. *Прим. перев.*

Суши наизнанку. *Прим. перев.*

7

Смесь из риса и множества других различных закусок. – *Прим. перев.*